

Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Алейский технологический техникум»  
(КГБПОУ «Алейский технологический техникум»)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «АТТ»  
2018 г  
Я.Я.Ровейн

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Базовая подготовка**

Форма обучения очная  
Нормативный срок обучения 3 г. 10 мес.  
на базе основного общего с получением среднего общего образования.

Квалификация: техник-технолог

2018

ООО Городской рынок

Адрес: г. Алейск, ул. Пионерская 125

**Экспертное заключение на образовательную программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработанную КГБПОУ «Алейский технологический техникум»**

Программа составлена согласно федерального стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384

В основной профессиональной образовательной программе по специальности «Технология продукции общественного питания» КГБПОУ «Алейский технологический техникум», четко сформулированы требования к результатам освоения профессии: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Предложена эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с управлением ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Данная программа предусматривает получение специальности через овладение знаниями и приобретение практических навыков, таких, как: приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; приготовление хлебобулочных, мучных и

кондитерских изделий. Программа предусматривает изучение теоретического материала и получение практического опыта в ведении документации предусмотренной на предприятиях общественного питания, нормы расчетов отходов и потерь при приготовлении блюд по сезонам.

Наряду с профессиональными компетенциями, которые включают знания и практические навыки, обучающиеся, должны овладеть и общими компетенциями т.е.: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Положительной стороной учебной программы по специальности «Технология продукции общественного питания», является, то, что наряду с базовыми знаниями, которые обучающиеся получают одновременно, как на теоретических, так и на практических занятиях, разработаны учебные дисциплины, которые позволяют более углубленно овладеть данной специальностью.

Одной из них является учебная дисциплина, «Основы калькуляции и бухгалтерского учета». Изучение этой дисциплины позволяет будущим специалистам составлять калькуляционные карточки, высчитывать нормы закладки продуктов при приготовлении блюд с помощью Сборника рецептур; заполнять бухгалтерские документы при приемке и отпуске товара.

Следующей важной дисциплиной для нас является «Основы

микробиологии, санитарии и гигиены», которая дает практические навыки в соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи; умении производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, а так же готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. Изучение раздела дисциплины «Физиология питания» позволит будущим специалистам составлять меню питания исходя из норм вложения в блюда пищевых веществ учитывая возрастную группу населения.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» обучает студентов стать настоящими руководителями в своей области.

Следующей значимой дисциплиной является «Кухня стран мира», которая позволит составить меню с учетом национальной принадлежности потребителей.

Большим значением для нас является, то, что обучающиеся получают дополнительно профессию «Повар», которая является востребованной на рынке труда.

Хорошим показателем являются, обучение над профессиональными функциями, теми которые мы ожидаем от работников данной профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента сложных и основных блюд, сложных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей; работа с основным и дополнительным сырьем для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; умение работать с технологическим оборудованием пищевого и кондитерского производства.

Данная программа соответствует требованиям, предъявляемым нашему предприятию общественного питания на сегодняшний день.

Эта программа заслуживает положительного отзыва и рекомендуется для применения обучения специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания»

Руководитель предприятия



/Н.Н.Ткаченко/

ООО «Сакура»

Адрес: г. Алейск, пер. Пионерская

**Экспертное заключение на образовательную программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработанную КГБПОУ «Алейский технологический техникум»**

Программа составлена согласно федерального стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384

В основной профессиональной образовательной программе по специальности «Технология продукции общественного питания» КГБПОУ «Алейский технологический техникум» четко сформулированы требования к результатам освоения профессии: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Эффективность обучения повышается за счет выполнения обучающимися самостоятельной работы, которой управляют преподаватели спец.дисциплин и мастера производственного обучения.

Учебные программы междисциплинарного курса подразумевают изучение приготовления сложных блюд. Программы профессиональных модулей направлены также на работу с нормативной документацией предприятий общественного питания разных уровней сложности.

Кроме того, программа предусматривает умение и понимание сущности и социальную значимость своей будущей специальности, проявление к ней устойчивый интереса; организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных

руководителем; анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Считаю важной учебной дисциплиной «Эффективное поведение на рынке труда», которая позволяет составлять алгоритм маркетинговых исследований; составлять бизнес-план для открытия собственного дела и рассчитывать необходимые налоги предпринимателя, что актуально на сегодняшнем рынке труда.

Углубленное овладение специальностью «Технология продукции общественного питания» происходит за счет изучения учебных дисциплин: «Основы калькуляции и бухгалтерского учета» и «Физиология питания».

Изучение дисциплины «Основы калькуляции и бухгалтерского учета» позволяет будущим специалистам составлять калькуляционные карточки, высчитывать нормы закладки продуктов при приготовлении блюд с помощью Сборника рецептур; заполнять бухгалтерские документы при приемке и отпуске товара; а изучение дисциплины «Физиология питания» дает возможность проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов, рассчитывать энергетическую ценность блюд и составлять рационы питания для разной возрастной категории населения.

Такая дисциплина, как «Рисование и лепка» важна для будущего специалиста, тематика учебной программы раскрывает основы цветового круга и золотого сечения, что позволяет грамотно оформлять блюда, подбирать необходимую посуду для сервировки и оформления не только повседневных блюд, но и банкетных.

Большим значением для нас является, то, что обучающиеся получают дополнительную профессию «Повар», которая является востребованной на нашем предприятии общественного питания.

Эта программа заслуживает положительного отзыва и рекомендуется для применения обучения специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».

Коммерческий директор \_\_\_\_\_



/А.С.Юдин/



**Экспертное заключение на образовательную программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработанную КГБПОУ «Алейский технологический техникум»**

Программа составлена согласно федерального стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384

В основной профессиональной образовательной программе по специальности «Технология продукции общественного питания» КГБПОУ «Алейский технологический техникум» четко сформулированы требования к результатам освоения профессии: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Эффективность обучения повышается за счет того, что после изучения определенного теоретического материала, обучающиеся направляются для прохождения производственной практики на предприятия общественного питания. На нашем предприятии за каждым обучающимся закрепляется шеф-наставник, который помогает приобретать профессиональные навыки.

Большое внимание в программе отводится приобретению обучающимися практических навыков, которые получают через выполнение практических работ, учебную и производственную практик.

Кроме того, подробно изложены все теоретические знания, необходимые для специальности «Технология продукции общественного питания»

Для нашего предприятия, мы считаем важными изучение следующих дисциплин: «Основы профессиональной деятельности», «Метрология, стандартизация и сертификация».

Большое внимание при приеме на работу, мы обращаем на специалистов, которые знакомы с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи, умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, не допускать пищевых, инфекционных отравлений, соблюдать правила личной гигиены. Эти знания обучающиеся получают при изучении учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

Технологу общественного питания необходимо уметь пользоваться технологическим оборудованием и производственным инвентарем, а также проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания», и эти знания обучающиеся получают при изучении учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

В данной программе подробно изучаются приготовления таких блюд, как первые, вторые, салаты, винегреты, соусы и холодные напитки, которые являются основой меню нашего предприятия общественного питания.

Большим значением для нас является, то, что обучающиеся получают дополнительную профессию «Повар», которая является востребованной на нашем предприятии общественного питания.

Эта программа заслуживает положительного отзыва и рекомендуется для применения обучения специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания»

Директор предприятия



/О.Ю.Пирожкова/

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22 » апреля 2014 г. № 384 Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234

Организация – разработчик :

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алейский технологический техникум»

1. Финько Римма Юрьевна – преподаватель русского языка, первая квалификационная категория; заместитель директора по ООД
2. Герман Вера Афанасьевна – преподаватель литературы, высшая квалификационная категория;
3. Добрынин Игорь Алексеевич – преподаватель истории и обществознания, высшая квалификационная категория;
4. Захарова Татьяна Николаевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, высшая квалификационная категория, зам. директора по УПР;
5. Кононенко Наталья Александровна - преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, высшая квалификационная категория;
6. Кабанова Наталья Богдановна – преподаватель математики, первая квалификационная категория;
7. Мацкевич Эльвира Александровна – преподаватель физики, первая квалификационная категория;
8. Миронова Татьяна Николаевна – преподаватель иностранного языка, первая квалификационная категория;
9. Попов Сергей Павлович – преподаватель - организатор ОБЖ, высшая квалификационная категория;
13. Федотова Ирина Викторовна – преподаватель МДК по профессии «Повар, кондитер», первая квалификационная категория;
14. Глухих Елена Петровна – преподаватель МДК по специальности «Технология продукции общественного питания»

РАССМОТРЕНА  
На заседании педсовета  
КГБПОУ «Алейский  
технологический техникум»  
Протокол № « » 2018 г

---

Рассмотрена и одобрена  
предметно – цикловой комиссией  
Протокол № « » 2018 г.  
Председатель  
ПЦК \_\_\_\_\_ /Кононенко Н.А./

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета  
протокол №  
от « » . 2016года

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии  
Профессий и специальностей сферы услуг протокол №  
от « » . 2018 года

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения .....	16
1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ .....	16
1.2 Нормативный срок усвоения программы .....	17
1.3 Требования к абитуриенту .....	18
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.....	19
2.1 Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	19
2.2 Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин .....	21
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса .....	37
3.1 Учебный план .....	37
3.2 Календарный учебный график .....	47
3.3 Рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин .....	49
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» .....	49
Рабочая программа учебной дисциплины .....	66
ОУД.01 «Литература».....	66
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Английский язык»..	102
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Немецкий язык».....	119
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия».....	134
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 «История».....	154
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура»	202
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» .....	222
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 «Информатика».....	242
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 «Физика».....	258
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 «Химия» .....	281
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 «Обществознание» ....	318
Рабочая программа учебной дисциплины .....	335
ОУД.15 «Биология».....	335
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.16 «География».....	351
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.17 «Экология».....	366
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.18 «Индивидуальное проектирование».....	376
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.19 Социальная психология с основами формирования жизнестойкости.....	381
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»	393
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 02 «История».....	404
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Английский язык ...	416
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура	438
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика.....	451
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования .....	458
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия .....	467
3.4 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.....	492
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве .....	492

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания ...	501
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.....	509
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности .....	521
Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация	530
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности .....	538
ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности.....	541
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга .....	548
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда.....	580
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности .....	593
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы профессиональной деятельности.....	606
Рабочая программа учебной дисциплины Кухня народов мира.....	614
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Рисование и лепка.....	627
Рабочая программа учебной дисциплины Калькуляция и учет в общественном питании.....	633
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .....	644
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	664
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ..	685
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	719
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов .....	741
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.....	757
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар.....	776
3.5 Программы учебных и производственных практик .....	796
4. Требования к условиям реализации ОПОП.....	854
4.1 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе .....	854
4.2 Организация самостоятельной работы обучающихся .....	860
4 Программа формирования универсальных учебных действий .....	867
5. Программа коррекционной работы .....	894
6 Контроль и оценка результатов освоения ПСССЗ .....	904
6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся .....	904
6.1. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО .....	915
6.1.1. Создание государственной экзаменационной комиссии.....	916
6.1.2. Организация процедуры демонстрационного экзамена в рамках	

государственной итоговой аттестации .....	916
6.1.3. Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку .....	917
7. Программа воспитания и социализации .....	917
8. Условия реализации ППССЗ ( Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья .....	939
8.1. Кадровое обеспечение.....	943
8.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	943
8.3. Материально-техническое обеспечение .....	944
8.4 Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями .....	945

## 1 Общие положения

**Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10** Технология продукции общественного питания

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГБПОУ «АТТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384 Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234 при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и воспитательной деятельности обучающихся и работников техникума.

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ)

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384 Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234

- Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 03 июня 2011г №1994 "О



внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные Приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. N 1312"

- Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин (ОД), одобренные и рекомендованные для использования на практике в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 2015 г.

- Нормативные локальные акты КГБПОУ «Алейский технологический техникум» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

## 1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования , необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.

### Трудоемкость ОПОП

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования
Обучение по учебным циклам	81 нед.	39 нед
Учебная практика	28 нед.	
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	
Промежуточная аттестация	5 нед	2 нед. нед 2
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.	
Каникулярное время	23 нед.	11 нед.
Итого	147 нед.	52 нед.
	Всего:199 нед.	

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед.

промежуточная аттестация - 2 нед.

каникулярное время - 11 нед.

### **Особенности ОПОП**

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области технологии общественного питания. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов, которые удовлетворяют запросам потребителей образовательных услуг.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются различные технологии обучения студентов, такие как деловые и имитационные игры и др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием разных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обучаемости студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом КГБПОУ «Алейский технологический техникум». Итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту письменной работы. Организация практик осуществляется на базе ООО «Общепит», ПО «Алейторг», ООО «Городской рынок», ОАО «Алейскзеронопродукт», в/ч г.Алейска. Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых проектов по определенной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

## **1.3 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании.
- документ об образовании более высокого уровня.

### **1.2.6. Востребованность выпускников**

Широкая подготовка по специальности Технология продукции общественного

питания позволяет выпускникам работать в любых предприятиях общественного питания, в том числе: рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые школьные, столовые детских садов, на кондитерских фабриках, в кондитерских цехах.

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности Технология продукции общественного питания подготовлен:

- освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования;
- к освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования в сокращенные сроки по специальности: Технология продукции общественного питания

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы**

### **2.1 Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения с стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих, в частности профессия «Повар».

ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3 Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика

ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

## **2.2 Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин**

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

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

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

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

**Личностные результаты** освоения основной образовательной программы должны отражать:

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

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

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- 14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- 15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

**Метапредметные результаты** освоения основной образовательной программы должны отражать:

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с

соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норминформационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 1. Филология и иностранные языки

Изучение предметных областей "Филология" и "Иностранные языки" должно обеспечить:

сформированность представлений о роли языка в жизни человека, общества, государства; приобщение через изучение русского и родного (нерусского) языка, иностранного языка и литературы к ценностям национальной и мировой культуры;

способность свободно общаться в различных формах и на разные темы;

свободное использование словарного запаса;

сформированность умений написания текстов по различным темам на русском и родном (нерусском) языках и по изученной проблематике на иностранном языке, в том числе демонстрирующих творческие способности обучающихся;

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

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений.

1.1. Предметные результаты изучения предметной области "Филология" включают предметные результаты изучения учебных предметов:

"Русский язык и литература". "Родной (нерусский) язык и литература" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса русского языка и литературы (родного (нерусского) языка и литературы) должны отражать:

1) сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

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

3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой,

основной и второстепенной информации;

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

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

6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка;

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

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

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

10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. "Русский язык и литература"- требования к предметным результатам освоения углубленного курса русского языка и литературы (родного (нерусского) языка и литературы) должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность представлений о лингвистике как части общечеловеческого гуманитарного знания;

2) сформированность представлений о языке как многофункциональной развивающейся системе, о стилистических ресурсах языка;

3) владение знаниями о языковой норме, ее функциях и вариантах, о нормах речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;

4) владение умением анализировать единицы различных языковых уровней, а также языковые явления и факты, допускающие неоднозначную интерпретацию;

5) сформированность умений лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности;

6) владение различными приемами редактирования текстов;

7) сформированность умений проводить лингвистический эксперимент и использовать его результаты в процессе практической речевой деятельности;

8) понимание и осмысленное использование понятийного аппарата современного литературоведения в процессе чтения и интерпретации художественных произведений;

9) владение навыками комплексного филологического анализа художественного текста;

10) сформированность представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, об индивидуальном авторском стиле;

11) владение начальными навыками литературоведческого исследования историко- и теоретико-литературного характера;

12) умение оценивать художественную интерпретацию литературного произведения в произведениях других видов искусств (графика и живопись, театр, кино, музыка);

13) сформированность представлений о принципах основных направлений литературной критики.

9.1.2. Предметные результаты изучения предметной области "Иностранные языки" включают предметные результаты изучения учебных предметов:

"Иностранный язык" - требования к предметным результатам освоения базового курса иностранного языка должны отражать:



- 1) сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- 2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;
- 3) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- 4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

## 9.2. Общественные науки

Изучение предметной области "Общественные науки" должно обеспечить:

сформированность мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, российской гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;

понимание роли России в многообразном, быстро меняющемся глобальном мире;

сформированность навыков критического мышления, анализа и синтеза, умений оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук;

формирование целостного восприятия всего спектра природных, экономических, социальных реалий;

сформированность умений обобщать, анализировать и оценивать информацию: теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нем, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников;

владение знаниями о многообразии взглядов и теорий по тематике общественных наук.

Предметные результаты изучения предметной области "Общественные науки" включают предметные результаты изучения учебных предметов:

"История" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса истории должны отражать:

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

"История" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса истории должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность знаний о месте и роли исторической науки в системе научных дисциплин, представлений об историографии;
- 2) владение системными историческими знаниями, понимание места и роли России в мировой истории;
- 3) владение приемами работы с историческими источниками, умениями самостоятельно анализировать документальную базу по исторической тематике;

4) сформированность умений оценивать различные исторические версии.

"Обществознание" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета "Обществознание" должны отражать:

- 1) сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- 2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- 3) владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- 4) сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- 5) сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- 6) владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- 7) сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

"География" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса географии должны отражать:

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

"География" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса географии должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность знаний о составе современного комплекса географических наук, его специфике и месте в системе научных дисциплин, роли в решении современных научных и практических задач;
- 2) владение умениями применения географического мышления для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических и экологических процессов;
- 3) сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как

иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем;

4) владение умениями проводить учебные исследования, в том числе с использованием простейшего моделирования и проектирования природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов;

5) владение навыками картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий;

6) владение умениями работать с геоинформационными системами;

7) владение первичными умениями проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов;

8) сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий.

"Экономика" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса экономики должны отражать:

1) сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

2) 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; сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

3) сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

4) владение навыками 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;

5) сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

6) умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

7) способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

8) понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.

"Экономика" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса экономики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность представлений об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук; особенностях ее методологии и применимости экономического анализа в других социальных науках; понимание эволюции и сущности основных направлений современной экономической науки;

2) владение системными экономическими знаниями, включая современные научные методы познания и опыт самостоятельной исследовательской деятельности в области экономики;

3) владение приемами работы со статистической, фактической и аналитической экономической информацией; умение самостоятельно анализировать и интерпретировать данные для решения теоретических и прикладных задач;

4) умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства;

5) сформированность системы знаний об институциональных преобразованиях российской экономики при переходе к рыночной системе, динамике основных макроэкономических показателей и современной ситуации в экономике России.

"Право" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса права должны отражать:

1) сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;

2) владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;

3) владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

4) сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;

5) сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

6) сформированность основ правового мышления;

7) сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;

8) понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

9) сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

10) сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

"Право" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса права должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность представлений о роли и значении права как важнейшего социального регулятора и элемента культуры общества;

2) владение знаниями об основных правовых принципах, действующих в демократическом обществе;

3) сформированность представлений о системе и структуре права, правоотношениях, правонарушениях и юридической ответственности;

4) владение знаниями о российской правовой системе, особенностях ее развития;

5) сформированность представлений о конституционном, гражданском, арбитражном, уголовном видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

6) сформированность правового мышления и способности различать соответствующие виды правоотношений, правонарушений, юридической ответственности, применяемых санкций, способов восстановления нарушенных прав;

7) сформированность знаний об общих принципах и нормах, регулирующих государственное устройство Российской Федерации, конституционный статус государственной власти и систему конституционных прав и свобод в Российской Федерации, механизмы реализации и защиты прав граждан и юридических лиц;

8) понимание юридической деятельности как формы реализации права; ознакомление со

спецификой основных юридических профессий;

9) сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации, выработки и доказательной аргументации собственной позиции в конкретных правовых ситуациях с использованием нормативных актов.

"Россия в мире" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета "Россия в мире" должны отражать:

1) сформированность представлений о России в разные исторические периоды на основе знаний в области обществознания, истории, географии, культурологии и пр.;

2) сформированность знаний о месте и роли России как неотъемлемой части мира в контексте мирового развития, как определяющего компонента формирования российской идентичности;

3) сформированность взгляда на современный мир с точки зрения интересов России, понимания ее прошлого и настоящего;

4) сформированность представлений о единстве и многообразии многонационального российского народа; понимание толерантности и мультикультурализма в мире;

5) сформированность умений использования широкого спектра социально-экономической информации для анализа и оценки конкретных ситуаций прошлого и настоящего;

6) сформированность умений сравнительного анализа исторических событий, происшедших в один исторический период в разных социокультурных общностях, и аналогичных исторических процессов, протекавших в различные хронологические периоды;

7) сформированность способности отличать интерпретации прошлого, основанные на фактическом материале, от заведомых искажений, не имеющих документального подтверждения;

8) сформированность представлений об особенностях современного глобального общества, информационной политике и механизмах создания образа исторической и современной России в мире;

9) сформированность умений реконструкции и интерпретации прошлого России на основе источников, владение умениями синтеза разнообразной исторической информации для комплексного анализа и моделирования на ее основе вариантов дальнейшего развития России.

### 9.3. Математика и информатика

Изучение предметной области "Математика и информатика" должно обеспечить:

сформированность представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики и информатики;

сформированность основ логического, алгоритмического и математического мышления;

сформированность умений применять полученные знания при решении различных задач;

сформированность представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления;

сформированность представлений о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

принятие этических аспектов информационных технологий; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации.

Предметные результаты изучения предметной области "Математика и информатика" включают предметные результаты изучения учебных предметов:

"Математика" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса математики должны отражать:

- 1) сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- 2) сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- 3) владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- 4) владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- 5) сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
- 6) владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- 7) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- 8) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

"Математика" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса математики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений;
- 2) сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса математики; знаний основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы и находить нестандартные способы решения задач;
- 3) сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;
- 4) сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- 5) владение умениями составления вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.

"Информатика" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса информатики должны отражать:

- 1) сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;
- 2) владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости

формального описания алгоритмов;

3) владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

4) владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;

5) сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;

6) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;

7) сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

"Информатика" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса информатики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;

2) овладение понятием сложности алгоритма, знание основных алгоритмов обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки;

3) владение универсальным языком программирования высокого уровня (по выбору), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умением использовать основные управляющие конструкции;

4) владение навыками и опытом разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; владение элементарными навыками формализации прикладной задачи и документирования программ;

5) сформированность представлений о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче; систематизацию знаний, относящихся к математическим объектам информатики; умение строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы;

6) сформированность представлений об устройстве современных компьютеров, о тенденциях развития компьютерных технологий; о понятии "операционная система" и основных функциях операционных систем; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

7) сформированность представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; знаний базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей, норм информационной этики и права, принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;

8) владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;

9) владение опытом построения и использования компьютерно-математических моделей, проведения экспериментов и статистической обработки данных с помощью компьютера, интерпретации результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами;

10) сформированность умения работать с библиотеками программ; наличие опыта использования компьютерных средств представления и анализа данных.

#### 9.4. Естественные науки

Изучение предметной области "Естественные науки" должно обеспечить:

сформированность основ целостной научной картины мира;

формирование понимания взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

сформированность понимания влияния естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию;

сформированность умений анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать научную информацию;

сформированность навыков безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.

Предметные результаты изучения предметной области "Естественные науки" включают предметные результаты изучения учебных предметов:

"Физика" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса физики должны отражать:

1) сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой;

3) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

4) сформированность умения решать физические задачи;

5) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;

6) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

"Физика" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса физики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

1) сформированность системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях, представлений о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях;

2) сформированность умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, объяснять принципы работы и характеристики приборов и устройств, объяснять связь основных космических объектов с геофизическими явлениями;

3) владение умениями выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;

4) владение методами самостоятельного планирования и проведения физических экспериментов, описания и анализа полученной измерительной информации, определения достоверности полученного результата;

5) сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать последствия



бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности.

"Химия" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса химии должны отражать:

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

"Химия" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса химии должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность системы знаний об общих химических закономерностях, законах, теориях;
- 2) сформированность умений исследовать свойства неорганических и органических веществ, объяснять закономерности протекания химических реакций, прогнозировать возможность их осуществления;
- 3) владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний о составе, строении вещества и основных химических законах, проверять их экспериментально, формулируя цель исследования;
- 4) владение методами самостоятельного планирования и проведения химических экспериментов с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием; сформированность умений описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;
- 5) сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ.

"Биология" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса биологии должны отражать:

- 1) сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- 2) владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- 3) владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- 4) сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- 5) сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации,

получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

"Биология" (углубленный уровень) - требования к предметным результатам освоения углубленного курса биологии должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;
- 2) сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;
- 3) владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;
- 4) владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;
- 5) сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.

"Естествознание" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета "Естествознание" должны отражать:

- 1) сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- 2) владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- 3) сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- 4) сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- 5) владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- 6) сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

#### 9.5. Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности

Изучение учебных предметов "Физическая культура", "Экология" и "Основы безопасности жизнедеятельности" должно обеспечить:

- сформированность экологического мышления, навыков здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира;
- знание правил и владение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- владение умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;

умение действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях.

"Физическая культура" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса физической культуры должны отражать:

- 1) 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);
- 2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- 3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- 4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- 5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

"Экология" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета "Экология" должны отражать:

- 1) сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе "человек - общество - природа";
- 2) сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- 3) владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- 4) владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- 5) сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- 6) сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

"Основы безопасности жизнедеятельности" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса основ безопасности жизнедеятельности должны отражать:

- 1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- 2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- 3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- 4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- 5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- 6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- 7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- 8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- 9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- 10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- 11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- 12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в том числе учитывающие специфику возможности организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Изучение дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся должно обеспечить:

удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;

общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования;

развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;

развитие навыков самообразования и самопроектирования;

углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности;

совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Результаты изучения дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся должны отражать:

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

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

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

4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное

направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

11. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) 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).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

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 обучающимися основной образовательной программы завершается обязательной государственной итоговой аттестацией выпускников. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится по всем изучавшимся учебным предметам.

Обучающийся может самостоятельно выбрать предметы по которым будет проводиться государственная итоговая аттестация в форме единого государственного экзамена.

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

#### **3.1 Учебный план**

##### **Общие положения**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования (далее – учебный план) регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования.

В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» учебный план является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП), включающей также рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество

подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии (п. 6 ст. 9 ФЗ «Об образовании»).

Основная образовательная программа в имеющем государственную аккредитацию образовательном учреждении разрабатывается на основе соответствующих примерных основных образовательных программ и должна обеспечивать достижение обучающимися (воспитанниками) результатов освоения основных образовательных программ, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами (п. 5 ст. 14 ФЗ «Об образовании»).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии начального / специальности среднего профессионального образования:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- 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 семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

При формировании учебного плана следует учитывать следующие нормы нагрузки:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной образовательной программы в очно-заочной (вечерней) форме составляет 16 академических часов в неделю;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год.

При получении обучающимися среднего (полного) общего образования в состав учебного плана должен входить общеобразовательный цикл. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (п. 2 ст. 20 ФЗ «Об образовании») (Приложение 3).

При формировании учебного плана образовательного учреждения следует распределять весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП, включая инвариантную и вариативную части.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной, очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Общая продолжительность

каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

Структура учебного плана

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО.

Рекомендуемый макет учебного плана содержится в Приложении 2.

Требования к оформлению учебного плана.

В титульной части учебного плана указываются:

- сведения об утверждении учебного плана;
- наименование образовательного учреждения;
- код и наименование профессии / специальности;
- вид программ (базовой подготовки, углубленной подготовки) - только для СПО;
- квалификация;
- форма обучения;
- нормативный срок обучения;
- образовательная база приема.

Таблица «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» содержит сведения о количестве недель, отведенных на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам (далее – МДК), профессиональным модулям, на учебную и производственную практику, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию, а также о суммарном количестве недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы учебного времени в неделях должны совпадать с параметрами, приведенными в ФГОС СПО.

Таблица «План учебного процесса» содержит сведения о наименовании циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, о практиках, формах промежуточной аттестации и их количестве, максимальной, самостоятельной, обязательной учебной нагрузке обучающихся, в т.ч. общее количество аудиторной нагрузки и время, отведенное на проведение аудиторных занятий, в том числе – лекций, семинаров, уроков и т.п., лабораторных и практических занятий, курсовых работ (для СПО), сведения о распределении их по курсам и семестрам.

В нижней части таблицы приводятся данные о суммарном объеме консультаций; формах и сроках государственной (итоговой) аттестации; указывается распределение по семестрам суммарных объемов учебной нагрузки по дисциплинам и МДК, учебной и производственной практики, а также количество различных форм промежуточной аттестации.

Таблица «Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.» для подготовки по профессии СПО заполняется на основе данных соответствующего ФГОС НПО/СПО, содержащего обязательный минимальный перечень. Возможно включение в перечень дополнительных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Пояснительная записка должна содержать сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования;
- формировании вариативной части ОПОП;
- формах проведения промежуточной аттестации;
- формах проведения государственной (итоговой) аттестации.

Образовательные учреждения могут отразить в пояснительной записке иные существенные характеристики учебного процесса





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				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курс. Работ	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	Э/8ДЗ/4З	195 0	556	140 4	835	569	0	602	802	0	0	0	0	0	0
ОУД	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	ЭЭ/6ДЗ/3З	115 6	384	772	362	410	0	376	396	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78	30	48	0	78		0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Литература	ДЗ	175	58	117	117	0	0	50	67	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	З/ДЗ	175	58	117	0	117	0	50	67	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	Э	234	78	156	24	132	0	38	118						
ОУД.04	История	ДЗ	175	58	117	117	0	0	38	79	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	З/З	175	58	117	15	102	0	52	65	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	59	11	0	70		0	0	0	0	0	0
	По выбору из обязательных предметных областей		736	153	593	453	140	0	226	367						
ОУД.07	Информатика	З			100	48	52	0	34	66						
ОУД.08	Физика	З	145	48	97	75	22	0	34	63						
ОУД.09	Химия	Э	162	54	108	90	18	0	108		0	0	0	0	0	0

ОУД.10	Обществознание	ДЗ	159	51	108	108	0	0	50	58	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Биология	3	108	36	72	56	16	0		72						
ОУД.16	География	3	108	36	72	44	28	0		72						
ОУД.17	Экология	3	54	18	36	32	4	0		36						
	Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины		58	19	39	20	19	0		39						
ОД.п1	Астрономия	ДЗ	58	19	39	20	19	0		39						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально- экономический цикл</b>	0Э/5ДЗ/7З	<b>702</b>	<b>234</b>	<b>468</b>	<b>132</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>74</b>	<b>102</b>	<b>58</b>	<b>48</b>	<b>26</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	64	16	48	40	8	0	0	0	0	24	24	0	0	0
ОГСЭ.02	История		64	16	48	40	8	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З/ДЗ/З/ДЗ/З	178	16	162	6	156	0	0	0	32	28	48	18	26	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/З/З/З	324	162	162	16	146	0	0	0	32	22	30	40	22	16
<b>ОГСЭ.05</b>	<b>Социальная психология</b>	ДЗ	72	24	48	30	18			0	48		0	0		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	1Э/0ДЗ/2З	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>110</b>	<b>98</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	З	58	18	40	20	20	0	0	0	0	0	40	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З	50	18	32	22	10	0	0	0	0	32	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э	204	68	136	68	68	0			0	60	76	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	10Э/4ДЗ/6З	<b>426</b>	<b>101</b>	<b>324</b>	<b>120</b>	<b>203</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>434</b>	<b>650</b>	<b>376</b>	<b>758</b>	<b>558</b>	<b>472</b>
			<b>1</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>9</b>									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	ЗЭ/ЗДЗ/5З	<b>118</b>	<b>394</b>	<b>788</b>	<b>454</b>	<b>334</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>322</b>	<b>38</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
			<b>2</b>													
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	38	22	0	0	0	60	0	0	0	0	0

ОП.02	Физиология питания		171	57	114	94	20	0	0	0	48	28	38		0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	90	30	60	30	30	0	0	0	60	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	16	44	0	0	0	30	30	0	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	66	22	44	20	24	0	0	0	44	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	З	72	24	48	48	0	0	0	0	48	0	0	0		0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З	135	45	90	42	48	0	0	0		0		90	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	60	20	40	32	8	0	0	0	0	40	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0		68		0	0	0
ОП.10	Основы профессиональной деятельности	З	72	24	48	24	24	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОП.11	Кухня стран мира	З	90	30	60	30	30	0	0	0	0	60			0	0
ОП.12	Рисование и лепка	З	72	24	48	36	12	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.13	Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании		72	24	48	24	24					48				
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	7Э/0ДЗ/2З	<b>307 9</b>	<b>619</b>	<b>246 0</b>	<b>755</b>	<b>170 5</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>328</b>	<b>338</b>	<b>668</b>	<b>558</b>	<b>472</b>
ПМ.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	1Э/0/0	<b>435</b>	<b>97</b>	<b>338</b>	<b>97</b>	<b>241</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.0 1	Технология приготовления полуфабрикатов для	Э	291	97	194	97	97	0	0	0	0		194	0	0	0

	сложной кулинарной продукции															
УП.01	Учебная практика	3	36		36		36	0	0	0	0		36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	3	108		108		108	0	0	0	0		108	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>1Э/0/0</b>	<b>435</b>	<b>97</b>	<b>338</b>	<b>97</b>	<b>241</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.0 1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	291	97	194	97	97	20	0	0	0	0		194		0
УП.02	Учебная практика	3	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0		36	0	0
ПП.02	Производственная практика	3	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0		108	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>1/0/0</b>	468	54	414	134	280	20	0	0	0	0	0	306	108	0
<b>МДК.03.0</b> 1	Технология приготовления сложной горячей продукции	Э	324	54	270	134	136	20	0	0	0	0	0	270		0
УП.03	Учебная практика	3	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36		0
ПП.03	Производственная практика	3	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0		108	0
ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>1/0/1</b>	435	97	338	97	241						0	24	314	
МДК.04.0 1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	291	97	194	97	97	0	0	0	0	0	0	24	170	0
УП.04	Учебная практика	3	36	0	36		36	0	0	0	0	0	0		36	0
ПП.04	Производственная практика	3	108	0	108		108	0	0	0	0	0	0		108	0

ПМ.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	1001	348	68	280	68	212	0	0	0	0	0	0	0	136	144	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	204	68	136	68	68	0	0	0	0	0	0	0	136		
УП.06	Учебная практика	3	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0		36	
ПП.06	Производственная практика	3	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0		108	
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		420	92	328	122	206	0	0	0	0	0	0	0	0	328	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	276	92	184	122	62	0	0	0	0	0	0	0		184	
УП.06	Учебная практика	3	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0		36	
ПП.06	Производственная практика	3	108	0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0		108	
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	Э00	538	114	424	140	284	0	0	0	96	328	0	0	0	0	
МДК.07.01	<b>Выполнение работ профессии рабочих повар</b>	Э	394	114	280	140	140	0	0	0	96	184	0	0	0		
УП.07	Учебная практика	3	36	0	36		36	0	0	0		36	0	0	0		
ПП.07	Производственная практика	3	108	0	108		108	0	0	0	0	108	0	0	0		
	ВСЕГО		7225	1907	5328	2286		20	602	802	594	816	594	816	606	498	
ПДП.00	<b>Преддипломная практика</b>		144	0	144											144	
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		216	0	216											216	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)				<b>всего</b>	Дисциплин и МДК					13	14	14	8	8	9	6	3
										600	804	594	672	450	636	354	210
Государственная (итоговая) аттестация					Учебной практики					0	0		1	1	2	2	1
Программа базовой подготовки													36	36	72	36	72
Дипломный проект					Производственная практика\					0	0	0	3	3	3	4	1
Выполнение дипломного проекта с 16 мая по 12										0	0	0	108	108	108	216	216

июня ( всего 4 недели )				преддипломная практика								144
Защита дипломного проекта с 13 июня по 26 июня (всего 4 недели )				Экзамены	1	2	3	2	3	2	1	2
				Дифференцированные зачеты								
						10	3	2	2			1
				Зачеты	2	2	3	2	3	4	6	2

### 3.2 Календарный учебный график

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup>	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам <sup>2</sup> (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятия	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
				Лекций, уро	лаб. и практик	сем. ** нед	сем. ** Нед	сем. ** нед	сем. ** нед	сем. ** нед	сем. ** нед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	N/N/N	*	*	*	*	*						
ОДБ.01	..... (базов.)	З, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОДБ.0n		З, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОДП.0n+1	.... (профильн.)	З, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОДП.0n+m		З, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	N/N/N	*	*	*	*	*						
ОПД.01		З, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОПД.0n		З, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	N/N/N	*	*	*	*	*						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	N/N/N	*	*	*	*	*						
ПМ.01		N/N/N	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
МДК.01.0		З, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

<sup>1</sup> В строках дисциплин и МДК выбираются формы из возможных вариантов промежуточной аттестации (З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен), для практик – только зачет, и указываются в строку через запятую в соответствии с семестрами изучения, в строках циклов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм через слеш (косую черту).

<sup>2</sup> Следует оставить количество столбцов в соответствии с реальным количеством курсов обучения. Нумерация всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее полное образование).

1													
МДК.01.0 2		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
УП.01		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПП.01		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПМ.0п		N/N/N	*	*	*	*	*	*					
МДК.0п.0 1		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
МДК.0п.0 2		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
УП.02		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПП.02		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	3	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
<b>Всего</b>				*	*				*	*	*	*	*
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>												
<b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год (всего * час.)  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> Выпускная квалификационная работа					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	*	*	*	*	*	*	
						учебной практики	*	*	*	*	*	*	
						производст. практики /	*	*	*	*	*	*	
						экзаменов	N	N	N	N	N	N	
						дифф. зачетов	N	N	N	N	N	N	
						зачетов	N	N	N	N	N	N	



### 3.3 Рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин

#### Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык»

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных

организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «З от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

На дисциплину «Русский язык и литература. Русский язык» по специальностям среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 117 час, в том числе 78 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 39 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» при овладении студентами профессиями технического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, сообщений, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.

Контроль качества освоения дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Промежуточная аттестация в виде экзамена проводится в письменной форме.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. 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 и литература. 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 компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных 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 **языковой и 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.

Изучение русского языка 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 через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО технического, естественнонаучного профилей профессионального образования 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. Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким

образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении русского языка контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной 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 и литература. Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» 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 «Русский язык и литература. Русский 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 учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

личностных:

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

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

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

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

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

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

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

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.

Язык как система. Основные уровни языка.

Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практические занятия

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

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

Самостоятельная работа

Подготовка докладов по темам: «Русский язык среди других языков мира», «А.С. Пушкин - создатель современного русского литературного языка», «Язык и культура», «Русский литературный язык на рубеже XX-XXI веков», «Вопросы экологии русского языка».

### **1. Язык и речь. Функциональные стили речи**

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

Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.

Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.

Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.

Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры 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.***

Лингвостилистический анализ текста.

Практические занятия

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

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

Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

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

***Самостоятельная работа***

Работа с учебником, дополнительной литературой.

Выполнение докладов по темам: «Виды делового общения, их языковые особенности», «Языковые особенности научного стиля речи», «Особенности

художественного стиля», «Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования».

Подготовка индивидуального проекта (по выбору)

Выполнить лингвостилистический анализ текстов разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи.

Составить связное высказывание (сочинение) в письменной форме на основе проанализированных текстов.

Создать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор).

Подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию).

## **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.

Практические занятия

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

Сопоставление устной и письменной речи.

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

Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.

Наблюдение над выразительными средствами фонетики

### ***Самостоятельная работа***

Работа с учебником, дополнительной литературой.

Выполнение рефератов по темам: «Русское письмо и его эволюция», «Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация».

Выполнение фонетического разбора.

Анализ текстов с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм.

## **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.

Практические занятия

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

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

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

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

**Самостоятельная работа**

Работа с учебником, дополнительной литературой.

Подготовка докладов по темам: «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»».

Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

Работа с лексическими словарями разного типа.

Составление связного высказывания (сочинение-рассуждение) с использованием заданных лексем.

Подбор и анализ текстов с целью обнаружения изученных понятий (категорий).

**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.

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

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

Практические занятия

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

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



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

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

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

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

#### ***Самостоятельная работа***

Работа с учебником, дополнительной литературой.

Подготовка докладов по темам: «Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке», «Исторические изменения в структуре слова», «Употребление приставок в разных стилях речи», «Употребление суффиксов в разных стилях речи».

Выполнение морфемного, словообразовательного, этимологического анализа.

Составление текста с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.

Анализ текста с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм.

### **5. Морфология и орфография**

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

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

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

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

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

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

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

Глагол. Грамматические признаки глагола.

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

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

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

*Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.*

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

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

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

Морфологический разбор наречия.

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

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

*Служебные части речи*

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

Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами *благодаря, вопреки, согласно* и др.

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

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

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

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

Практические занятия

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

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

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

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

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

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

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

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

**Самостоятельная работа**

Работа с учебником, дополнительной литературой.

Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

Подготовка докладов по темам: «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».

Выполнение морфологического, орфографического анализа.

Анализ текста с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм.

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

## **6. Синтаксис и пунктуация**

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

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

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

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

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

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

Роль второстепенных членов предложения в построении текста.

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

Односоставное и неполное предложение.

Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.

Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

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

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

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

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

Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое

различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.

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

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

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

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

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

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

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

Практические занятия

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

Наблюдение над существенными признаками словосочетания.

Особенности употребления словосочетаний.

Синонимия словосочетаний.

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

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

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

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

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

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

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

### **Самостоятельная работа**

Работа с учебником, дополнительной литературой.

Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

Подготовка докладов по темам: «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», «Способы введения чужой речи в текст».

Выполнение реферата по темам: «Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста», «Использование сложных предложений в речи», «Русская пунктуация и ее назначение», «Роль словосочетания в построении предложения».

Выполнение пунктуационного анализа.

Анализ текста с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм.

Составление синтаксических конструкций (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы.

Составление схемы предложений, конструирование предложения по схемам.

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

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

Русский язык среди других языков мира.

Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.

Языковой портрет современника.

Молодежный сленг и жаргон.

Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.

А.С. Пушкин - создатель современного русского литературного языка.

Русский литературный язык на рубеже XX-XXI веков.

Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.

Язык и культура.

Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.

Вопросы экологии русского языка.

Виды делового общения, их языковые особенности.

Языковые особенности научного стиля речи.

Особенности художественного стиля.

Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.

Экспрессивные средства языка в художественном тексте.

СМИ и культура речи.

Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.

Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.

Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.

Русское письмо и его эволюция.

Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.

Антонимы и их роль в речи.

Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.

Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.

Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.

В. И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».

Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.

Исторические изменения в структуре слова.

Учение о частях речи в русской грамматике.

Грамматические нормы русского языка.

Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).

Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).

Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.

Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.

Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.

Слова-омонимы в морфологии русского языка.

Роль словосочетания в построении предложения.

Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.

Синтаксическая роль инфинитива.

Предложения с однородными членами и их функции в речи.

Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.

Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.

Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.

Синонимика простых предложений.

Синонимика сложных предложений.

Использование сложных предложений в речи.

Способы введения чужой речи в текст.

Русская пунктуация и ее назначение.

Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. 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 специальностям СПО социально-экономического профиля профессионального образования - 117 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 78 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов - 39 часов;

### Тематический план

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	прак. занятий
Введение	3	1	2	2
Язык и речь. Функциональные стили речи	21	7	14	7
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	11	3	8	5
Лексикология и фразеология	16	6	10	6
Морфемика, словообразование,	14	4	10	6

орфография					
Морфология орфография	и	22	8	14	9
Синтаксис пунктуация	и	30	10	20	13
<b>ИТОГО</b>		<b>117</b>	<b>39</b>	<b>78</b>	<b>48</b>

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;</li> <li>— характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа - носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке;</li> <li>— составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;</li> <li>— приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;</li> <li>— определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;</li> <li>— вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);</li> <li>— преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека</li> </ul>
Язык и речь. Функциональные стили речи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</li> <li>2. вычитывать разные виды информации;</li> <li>3. характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</li> <li>4. выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</li> <li>5. характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;</li> <li>6. составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;</li> <li>7. анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</li> <li>8. подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</li> <li>9. оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского</li> </ol>

	<p>литературного языка;</p> <p>10. исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</p> <p>11. выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</p> <p>12. анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</p> <p>13. различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <p>14. анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</p> <p>15. создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p> <p>16. 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)</p>
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;</li> <li>• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</li> <li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)</li> </ul>
Лексикология и фразеология	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</li> <li>• 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;</li> <li>• распознавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</li> </ul>
Морфемика, словообразование, орфография	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;</li> <li>• проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;</li> <li>• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</li> <li>• характеризовать словообразовательные цепочки и словообра-</li> </ul>



	<p>зовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;</li> <li>• использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова</li> </ul>
Морфология и орфография	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;</li> <li>• проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;</li> <li>• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;</li> <li>• определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</li> <li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</li> <li>• составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании</li> </ul>
Синтаксис и пунктуация	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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);</li> <li>• комментировать ответы товарищей;</li> <li>• 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;</li> <li>• составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;</li> <li>• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</li> <li>• определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;</li> <li>• составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;</li> <li>• извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в</li> </ul>

	<p>процессе письма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производить синонимическую замену синтаксических конструкций;</li> <li>• составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</li> <li>• пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;</li> <li>• составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам</li> </ul>
--	---

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Литература»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая

программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии. Содержание программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

На дисциплину «Русский язык и литература. Литература» по специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля отводится 175 часов, в том числе 117 часов аудиторной нагрузки, включая практические занятия, самостоятельная работа студентов 58 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Русский язык и литература. Литература» при овладении студентами специальностей социально-экономического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и т.п., учитывая специфику подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Контроль качества освоения дисциплины проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА»**

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики.

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. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи. Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т. д.). Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала. Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

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).

В программе приведён тематический план для организации образовательного процесса при изучении учебной дисциплины

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература» является составной

частью общеобразовательного учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература» 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 учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,

а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

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

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

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

– эстетическое отношение к миру;

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

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

#### **метапредметных:**

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

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

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

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

#### **•предметных:**

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

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальности СПО. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. **Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). *К. Н. Батюшков « Видени на берегах Леты», « Мои пенаты», « Тень друга», « Разлука», « Таврида». Е. А. Баратынский « Бал». В. А. Жуковский « Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», « Эолова арфа». Зарубежная литература* (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя).

*Дж. Г. Байрон « Хочу я быть ребенком вольным...» , « К времени», « К NN», « Тьма», « Прометей», « Стансы к Августе», « В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». Э. Т. А. Гофман «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». И. В. Гёте «Фауст». О. Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет»*

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

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

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

«Развитие русской литературной критики». *Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837)* Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.

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

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редеет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня, ой талисман», «К\*\*\*», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Все в жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В. Г. Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».

**Повторение.** А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин».

**Теория литературы.** Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев. **Демонстрации.** Портреты А. С. Пушкина (худ. С. Г. Чириков, В. А. Тропинин, О. А. Кипренский, В. В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина. Иллюстрации к произведениям А. С. Пушкина В. Фаворского, В. Дудорова, М. Врубеля, Н. Кузьмина, А. Бенуа, Г. Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи А.С.Пушкина А.П.Бородина, Н.А.Римского-Корсакова, А.Верстовского, М.Глинки, Г. В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М. П. Мусоргского «Борис Годунов».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскосельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н. Н. Пушкиной», «Дуэль и смерть А. С. Пушкина». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев А. С. Пушкина (по выбору студентов). **Наизусть.** Не менее трех стихотворений по выбору студентов. *Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)* Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.

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

**Для чтения и обсуждения.** «*Наполеон*», «*Воздушный корабль*», «*Последнее новоселье*», «Одиночество», «Я не для ангелов и рай...», «*Молитва* («*Не обвиняй меня,*

*Всесильный...*»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «*Оправдание*», «*Она не гордой красотой...*», «*К портрету*», «*Силуэт*», «*Желание*», «*Памяти А. И. Одоевского*», «*Листок*», «*Пленный рыцарь*», «*Три пальмы*», «*Благодарность*», «*Пророк*». Драма «*Маскарад*». В. Г. Белинский «*Стихотворения М. Лермонтова*».

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

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

**Демонстрации.** Портреты М.Ю.Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю.Лермонтова.

Произведения М. Ю. Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников- иллюстраторов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата):

«Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М. Ю. Лермонтов в воспоминаниях современников», «М. Ю. Лермонтов — художник», «Любовная лирика Лермонтова». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов).

**Наизусть.** Не менее трех стихотворений по выбору студентов. *Николай Васильевич Гоголь (1809 — 1852)* Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.

**Для чтения и изучения.** «Портрет»

**Для чтения и обсуждения.** «Нос», «*Выбранные места из переписки с друзьями*» (глава «*Нужно любить Россию*»). В. Г. Белинский. «*О русской повести и повестях*» Гоголя».

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

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

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н. В. Гоголя», «Н. В. Гоголь в воспоминаниях современников». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. В. Гоголя (по выбору студентов). Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права.



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

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

**Литература народов России** (по выбору преподавателя).

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

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

**Творческие задания.** *Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Что делать?» — главный вопрос эпохи 1850—1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века».* Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи» *Александр Николаевич Островский (1823—1886)* Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. *Драма «Бесприданница».* Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского.

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

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

**Демонстрация.** Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений А. Н. Островского.

**Повторение.** Развитие традиций русского театра.

**Теория литературы.** Драма. Комедия.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А. Н. Островского в истории русского театра»; «*Мир Островского на сцене и на экране*»; «*Мир купечества у Гоголя и Островского*». Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А. Н. Островского», «*Крылатые выражения в произведениях А. Н. Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания*». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии в один из музеев А. Н. Островского (по выбору студентов). Иван Александрович Гончаров (1812—1891) Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразии типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова

**Для чтения и изучения.** Роман «Обломов».

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

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

**Теория литературы.** Социально-психологический роман.

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Захар — второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”». Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883) Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в

романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

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

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

**Повторение.** *Герой времени в творчестве М. Ю. Лермонтова и И. С. Тургенева (проблемы типизации).* Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»).

**Теория литературы.** Социально-психологический роман.

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

**Творческие задания.** *Исследование и подготовка реферата: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д. И. Писарев, М. А. Антонович, И. С. Тургенев)».* Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И. С. Тургенева (по выбору студентов).

**Наизусть.** Одно стихотворение в прозе (по выбору студентов).

*Николай Гаврилович Чернышевский (1828 — 1889)* Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.

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

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

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

**Теория литературы.** Утопия. Антиутопия.

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

**Творческое задание.** Исследование и подготовка реферата «Общество будущего в романе Н. Г. Чернышевского “Что делать?”» *Николай Семенович Лесков (1831—1895)* Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. *Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».*

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

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

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

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Праведники в творчестве Н. С. Лескова» (на примере одного-двух произведений), «Художественный мир Н. С. Лескова». Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889) Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. 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. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

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

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

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

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

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

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

Роман «Преступление и наказание» 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 опровержении в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Свообразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении.

Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.

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

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

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

**Теория литературы.** Полифонизм романов Ф. М. Достоевского.

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

**Творческое задание.** Подготовка вопросов для проведения дискуссии «Личность Раскольников».

**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 Ростовской. 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. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи-Мурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.

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

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

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

**Теория литературы.** Понятие о романе-эпопее.

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир»; «Наташа Ростова — любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”». Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого. Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л. Н. Толстого.

**Наизусть.** Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов). *Антон Павлович Чехов (1860—1904)* Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).

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

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

**Повторение.** Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лоадиная 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.).

**Демонстрации.** Портреты А. П. Чехова работы художников Н. П. Ульянова, В.А.Серова. Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А.П.Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д.А.Дубинского к рассказам А. П. Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”». 16Поэзия второй половины XIX века Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, 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», «Мысль поэта», «Емиан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я.П.Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К. Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была...», «Я читаю книгу песен...», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт...», поэма «Н. А. Грибоедова». А. А. Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!...», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев...»), «Вы рождены меня терзать...», «Я ее не люблю, не люблю...», «Над тобою мне тайная сила дана...», «Я измучен, истерзан тоскою...», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом...», «Когда колокола торжественно звучат...».

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

**Теория литературы.** Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии. **Демонстрации.** Картины В. Г. Перова, И. Н. Крамского, И. К. Айвазовского, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи, В. Д. Поленова, И. Е. Репина, В. М. Васнецова, И. И. Левитана. Романсы на стихи А. Н. Майкова и А. А. Григорьева.

**Творческие задания.** Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века». *Федор Иванович Тютчев (1803—1873)* Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева. **Для чтения и изучения.** Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смесились...», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...». **Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветер ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье...», «Не знаю я, коснется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытии...», «Есть и в моем страдальческом застое...», «Опять стою я над Невой...», «Предопределение».

**Повторение.** Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева

**Теория литературы.** Жанры лирики. Авторский афоризм.

**Демонстрация.** Романсы на стихи Ф. И. Тютчева.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Ф. И. Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф. И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф. И. Тютчев и Г. Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф. И. Тютчева.

**Наизусть.** Одно стихотворение Ф. И. Тютчева (по выбору студентов). 17 *Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)* Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.

**Для чтения и изучения.** «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...». **Для чтения и обсуждения.** Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье — ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

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

**Повторение.** Стихотворения русских поэтов о природе.

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

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

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Минула страсть, и пыл её тревожный...», «Не ветер, вея с высоты...», «Ты не спрашивай, не распытывай...», «Кабы знала я, кабы ведала...», «Ты, как утро весны...», «Милый друг, тебе не спится...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Вот уж снег последний в поле тает...», «Прозрачных облаков спокойное движенье...», «Земля цвела. В лугу, весной одетом...». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис».

**Зарубежная литература.** Поэзия Г. Гейне.

**Повторение.** Тема любви в русской поэзии.

**Демонстрации.** Портреты и фотографии А.К.Толстого. Портреты Козьмы Пруткова работы А.М.Жемчужникова, Бейдельмана, Л.Ф.Лагорио. Романс П.И.Чайковского на стихи А. К. Толстого «Средь шумного бала...».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада: «А. К. Толстой — прозаик», «А. К. Толстой — драматург», «А. К. Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруткова», «Жизнь поэзии А. К. Толстого в музыкальном искусстве». Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А. К. Толстого в Красном Роге.

**Наизусть.** Одно стихотворение А. К. Толстого (по выбору студентов). *Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)* Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому 18на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие



крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.

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

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

**Повторение.** Поэма Н. А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд...», «Железная дорога».

**Теория литературы.** Народность литературы. Стилизация.

**Демонстрации.** Портреты Н. А. Некрасова. Иллюстрации А. И. Лебедева к стихотворениям поэта. Песни и романсы на стихи Н. А. Некрасова.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н. А. Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н. А. Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова», «Поэмы Н. А. Некрасова», «Н. А. Некрасов как литературный критик», «Произведения Н. А. Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. А. Некрасова.

**Наизусть.** Одно стихотворение (по выбору студентов). ЛИТЕРАТУРА 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»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства».

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

**Демонстрации.** Картины В. А. Серова, М. А. Врубеля, Ф. А. Малявина, Б. М. Кустодиева, К. С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А. Н. Бенуа, Л. С. Бакст, С. П. Дягилев, К. А. Сомов и др.). Музыка А. К. Глазунова, А. Н. Скрябина, С. В. Рахманинова, И. Ф. Стравинского, С. С. Прокофьева, Н. Я. Мясковского. «Русские сезоны» в Париже С. П. Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф. И. Шаляпин, Л. В. Собинов, А. В. Нежданова (материал по выбору учителя). Театр К. С. Станиславского

и Вс. Э. Мейерхольда (обзор). Меценатство и его роль в развитии культуры.

**Творческие задания.** Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее. Подготовка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века». Русская литература на рубеже веков Иван Алексеевич Бунин (1870—1953) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).

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

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

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

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в творчестве И. С. Тургенева и И. А. Бунина»; «Тема дворянских гнезд в творчестве А. П. Чехова и И. А. Бунина». Александр Иванович Куприн (1870—1938) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества

рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна. *Критики о Куприне* (Ю. Айхенвальд, М. Горький, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).

**Для чтения и изучения.** Повесть «Гранатовый браслет».

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

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

**Теория литературы.** Повесть. Автобиографический роман.

**Демонстрация.** Бетховен. Соната № 2, ор. 2. Largo Appassionato.

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

Серебряный век русской поэзии

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века.

Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).

Проблема традиций и новаторства в литературе начала 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.

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

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

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

**Теория литературы.** Символизм. Акмеизм. Футуризм.

**Демонстрации.** К.Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А.Рембо, С.Малларме, П.Верлена, Э.Верхарна, М.Метерлинка, позднего Г.Ибсена и К.Гамсуна (по выбору учителя) **Творческие задания.** Подготовка сценария литературного вечера «“Среда на башне” Вячеслава Иванова». **Валерий Яковлевич Брюсов** ведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие ешения темы поэта и поэзии. *Культ формы в лирике Брюсова.*

**Для чтения и изучения.** *Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту»,*

*«Грядущие гунны»* (возможен выбор трех других стихотворений).

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

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени...», «Беззлагодольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце...» (возможен выбор трех других стихотворений). 21

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

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

**Зарубежная литература.** Поль Верлен (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) из сборника «Романсы без слов». Морис Метерлинк пьеса «Принцесса Мален» (обзор с чтением фрагментов). Акмеизм Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. **Николай Степанович Гумилев** Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). **Статья «Наследие символизма и акмеизма».** Футуризм Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак).

**Для чтения и обсуждения.** Декларация-манифест футуристов «Пощечина обществу вкусу». **Игорь Северянин** Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений). **Хлебников Велимир Владимирович** Сведения из биографии.

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

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Заключение смехом», «Бобэоби пелись губы...», «Еще раз, еще раз...» (возможен выбор трех других стихотворений). **Новокрестьянская поэзия** Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А. Клюева, С. А. Есенина. **Николай Алексеевич Клюев** Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национально-русского самосознания. Религиозные мотивы.

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

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

**22 Максим Горький (1868—1936)** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика

и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных

людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М. Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М. Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли».

Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).  
**Для чтения и изучения.** Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

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

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

**Теория литературы.** Развитие понятия о драме.

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

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

**Наизусть.** Монолог Сатина.  
 Александр Александрович Блок (1880—1921)  
 Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

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

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

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

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

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

**Наизусть.** Два-три стихотворения А. А. Блока (по выбору студентов). Особенности развития литературы 1920-х годов. Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы.

Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты).

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

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

*Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)*

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

Образ поэта-гражданина.

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

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

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

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

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

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

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов). Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

Сведения из биографии (с обобщением 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. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

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

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

**Повторение.** Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А. Фета.

**Теория литературы.** Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

24

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

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

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов).  
Александр Александрович Фадеев (1901—1956)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

**Для чтения и обсуждения.** Роман «Разгром».

**Теория литературы.** Проблема положительного героя в литературе.

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

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов  
Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении.

Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др.  
Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков).

Развитие драматургии в 1930-е годы.  
Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)

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

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

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов).

**Зарубежная литература.** Р. М. Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя).

**Повторение.** Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX — XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, С. А. Есенин и др.).

**Теория литературы.** Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «М. И. Цветаева в воспоминаниях современников», «*М. Цветаева, Б. Пастернак, Р. М. Рильке: диалог поэтов*», «*М. И. Цветаева и А. А. Ахматова*», «*М. И. Цветаева — драматург*».

25

Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. И. Цветаевой.

**Наизусть.** Одно-два стихотворения (по выбору студентов).  
*Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)*

Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. 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...», «*Квартира тиха, как бумага...*», «*Золотистого меда струя из бутылки текла...*».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны...», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айя-София», «На площадь выбежав, свободен...», «*Петербургские строфы*», «*Концерт на вокзале*», «*Природа — тот же Рим...*».

**Повторение.** Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Природа в поэзии XIX века.

**Теория литературы.** Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

**Наизусть.** Одно-два стихотворения (по выбору студентов).  
*Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951)*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Повторение.** Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

**Теория литературы.** Развитие понятия о рассказе.

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



А. Фадеева «Разгром»».  
 Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)  
 Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

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

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

**Теория литературы.** Разнообразие типов романа в советской литературе.

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

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

Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)  
 Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения.

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

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

**Теория литературы.** Исторический роман.

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

Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)  
 Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

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

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

целина».

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

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

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

годы).

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

27

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...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

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

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

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

**Демонстрации.** Портреты А. А. Ахматовой кисти К. С. Петрова-Водкина, Ю. П. Ан-

ненкова, А. Модильяни. И. В. Моцарт «Реквием». Иллюстрации М. В. Добужинского к книге «Подорожник».

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

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору студентов). Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные

доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта.

Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции

и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, 28

ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

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

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

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

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

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

**Творческое задание.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов — в чем разница?».

**Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся) Особенности развития литературы 1950—1980-х годов

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

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя) С. Смирнов. Очерки. В. Овечкин. Очерки. И. Эренбург. «Оттепель». Э. Хемингуэй. «Старик и море». П. Нилин. «Жестокость». В. Гроссман. «Жизнь и судьба». В. Дудинцев. «Не хлебом единым». Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей». **Литература народов России.** М. Карим. «Помилование». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя. **Зарубежная литература.** Э. Хемингуэй. «Старик и море». **Повторение.** Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской

литературе первой половины XX века. **Теория литературы.** Художественное направление. Художественный метод.

**Демонстрации.** Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А. Хача-туряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струнный квартеты (1946—1956) Д. Шостаковича, 1-я симфония С. Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А. Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т. Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А. Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографическая симфония «Пушкин», 1979), В. Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лабиринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950—1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев». 29 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, взаимоотношения 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».

**Литература народов России** Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана». **Зарубежная литература:** творчество Р. Шекли, Р. Брэдбери, 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 автобиографической прозы в творчестве К. Паустовского, И. Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская

30 проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В.Аксенова, Д.Гранина, Ю.Трифонов, В.Дудинцева и др.» (автор по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность — художественные принципы В.Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В. Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «Художественное своеобразие прозы В. Шукшина (по рассказам “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”)»; «Философский смысл повести В.Распутина “Прощание с Матерой” в контексте традиций русской литературы». *Творчество поэтов в 1950—1980-е годы*

Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.

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

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

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

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

**Литература народов России Р.Гамзатов.** Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я...», «Не торопись». **Г.Айги.** Произведения по выбору преподавателя. **Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя)

М. Светлов. Произведения по выбору. Н. Заболоцкий. Произведения по выбору. Ю. Друнина. Произведения по выбору. Р. Рождественский. Произведения по выбору. . Евтушенко. Произведения по выбору. Кузнецов. Произведения по выбору. Б. Ахмадулина. Произведения по выбору. В. Некрасов. Произведения по выбору. В. Высоцкий. Произведения по выбору. Г. Айги. Произведения по выбору. Д. Пригов. Произведения по выбору. А. Еременко. Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору. **Зарубежная литература.** Творчество зарубежных поэтов 2-й половины 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. Тема родины в живописи 1950—1980-х годов. **Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «*Авангардные поиски в поэзии второй половины XX века*»; «*Поэзия Н. Заболоцкого, Н. Рубцова, Б. Окуджавы, А. Вознесенского в контексте русской литературы*». **Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся). 31 **Драматургия 1950—1980-х годов** Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «*Барабанщица*» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. *Поэтические представления* в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «*Поствампиловская драма*». **Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя) В. Розов. «*В добрый час!*», «*Гнездо глухаря*». А. Володин. «*Пять вечеров*». А. Салынский. «*Барабанщица*». А. Арбузов. «*Иркутская история*», «*Жестокие игры*». А. Галин, Л. Петрушевская. **Драмы по выбору.** **литература народов России.** Мустай Карим. «*Не бросай огонь, Прометей!*» **арубежная 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; «*Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950—1980-х годов*» (автор по выбору). *Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)* Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «*Поэзия как служение и дар*». *Поэма «По праву памяти».* Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «*По праву памяти*» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «*Новый мир*». **Для чтения и изучения.** Стихотворения: «*Слово о словах*», «*Моим критикам*», «*Вся суть в одном-единственном завете...*», «*Памяти матери*», «*Я знаю, никакой моей вины...*», «*Я убит подо Ржевом*». *Поэма «По праву памяти».* **Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя). Поэмы: «*За далью — даль*», «*Теркин на том свете*». Стихотворения (по выбору преподавателя). **Повторение.** Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века. **Теория литературы.** Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма. **Демонстрация.** Иллюстрации к произведениям А. Твардовского. **Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «*Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков*», «*Образы дороги*

и дома в лирике А. Твардовского».

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

сказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению

32  
прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.  
**Для чтения и изучения.** Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

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

**Повторение.** Проза В. Шаламова.

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

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

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

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

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

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

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

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

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

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова»; «Мотив игры в пьесах А. Вампилова “Утиная охота” и А. Арбузова “Жестокие игры”».

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

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

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя) И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых». 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. Синавский. «Прогулки с Пушкиным». **Для чтения и изучения** В. Набоков. Машенька. **Повторение.** Поэзия и проза XX века. **Теория литературы.** Эпос. Лирика. **Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции». Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов. Общественно-культурная ситуация в России конца 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. Ковалю, 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 сходилось 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. **Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»; «Фантастика в современной литературе».

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

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальностям СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей — 175 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка



обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 58 часов;

**Тематический план**

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	практические занятия
Введение	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
<b>Раздел 1. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА</b>				
<b>Тема 1.</b> Развитие русской литературы и культуры первой половины XIX в.	13	5	8	Не предусмотрено
<b>Тема 2</b> Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	61	16	45	Не предусмотрено
<b>Тема 3</b> Поэзия второй половины XIX века	9	2	7	Не предусмотрено
<b>Раздел 2. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА</b>				
<b>Тема 1</b> Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	16	7	9	Не предусмотрено
<b>Тема 2</b> Особенности развития литературы 1920-х годов	9	3	6	Не предусмотрено
<b>Тема 3</b> Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	23	9	14	Не предусмотрено
<b>Тема 4</b> Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	9	6	3	Не предусмотрено

<b>Тема 5</b> Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	21	7	14	Не предусмотрено
<b>Тема 6</b> Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	2	Не предусмотрено	2	Не предусмотрено
<b>Тема 7</b> Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	11	3	8	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
<b>ИТОГО</b>	175	58	117	

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа студентов</b>	58 часов
заучивание наизусть стихотворений	10
анализ стихотворений	8
написание рефератов, литературных докладов	11
подготовка сообщений	8
чтение текстов художественных произведений	17
анализ эпизодов произведений	14
конспектирование критических статей	5
написание рецензий, отзывов на прочитанное произведение	4
написание сочинений	8

#### Условия реализации программы дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета литературы

#### Оборудование учебного кабинета:

- доска,
- посадочные места по количеству обучающихся (30 человек),
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебников и наглядных пособий,
- таблицы по литературе,
- альбомы,
- портреты писателей.

## Основные источники

### Для преподавателей

#### УМК «Литература»

1. Литература в 2–х частях; учебник. Рекомендован ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной, 5-е изд., 18-19 в.)
2. Литература. Практикум. Учебное пособие. Рекомендован ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др. 3-е изд.
3. Г.А. Обернихина, А.Г. , Мацыяко Е.В. Литература. Книга для преподавателя. (базовый и профильный уровень). Рекомендована ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной.
4. Егорова Н.В. Поурочные разработки по русской литературе 20 века. В 2-х частях – М.: «Вако», 2012 г.
5. Золотарёва И.В., Т.И. Михайлова. Поурочные разработки по русской литературе XX века. В 2-х частях – М.: «Вако», 2005
6. ЕГЭ-2011. Литература. Сборник заданий. – М.: «Вако», 2010.
7. - Художественная литература
8. - Справочно-энциклопедическая литература.
9. Готовимся к ЕГЭ. Литература. «Бука», 2007. Электронный курс.

### Для студентов

Литература в 2–х частях; учебник. Рекомендован ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной, 5-е изд., 18-19 в.)

Литература. Практикум. Учебное пособие. Рекомендован ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др. 3-е изд.

**Агеносов В. В. и др.** *Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс.* — М., 2014.

**Архангельский А.Н. и др.** *Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс.* — М., 2014.

**Белокурова С.П., Сухих И.Н.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И.Н. Сухих.* — М., 2014.

**Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И.Н. Сухих.* - М., 2014.

**Зинин С.А., Сахаров В.И.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч.* — М., 2014.

**Зинин С.А., Чалмаев В.А.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч.* — М., 2014.

**Курдюмова Т. Ф. и др.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / под ред. Т. Ф. Курдюмовой.* — М., 2014.

**Курдюмова Т. Ф. и др.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой.* — М., 2014.

**Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М.** *Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А. Ланина* — М., 2014.

**Лебедев Ю. В.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч.* — М., 2014.

**Михайлов О.Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др.** *Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В.П. Журавлева.* — М., 2014.

**Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др.** *Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной.* — М., 2015.

**Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др.** Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

**Сухих И. Н.** Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

**Сухих И. Н.** Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.

#### Дополнительные источники

##### Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

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

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

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

**Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др.** Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н. Сухих. — М., 2014.

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

**Карнаух Н. Л.** Наши творческие работы // Литература. 8 кл. Дополнительные материалы / авт.- сост. Г.И.Беленький, О.М.Хренова. — М., 2011.

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

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

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

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

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

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

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

##### Художественная литература

Справочно-энциклопедическая литература.

##### Для студентов

Художественная литература

### **интернет-ресурсы**

[www.gramma.ru](http://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](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»).

### *Требования к результатам обучения*

В результате изучения учебной дисциплины ЛИТЕРАТУРА студент должен

#### **знать/понимать:**

образную природу словесного искусства;

содержание изученных литературных произведений;

основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;

основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

основные теоретико-литературные понятия;

#### **уметь:**

воспроизводить содержание литературного произведения;

анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;

раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

определять род и жанр произведения;

сопоставлять литературные произведения;

выявлять авторскую позицию;

выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК)

### **Требования к результатам освоения студентами программы по учебному предмету по компонентам:**

знать/понимать, уметь, использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для осознания литературы как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Английский язык»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Английский язык» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Английский 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.

На дисциплину «Английский язык» по специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 175 часов, в том числе 117 час аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 58 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Английский язык» при овладении студентами специальностью научно-естественного профиля.

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.

Контроль качества освоения дисциплины «Английский язык» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

Английский язык как учебная дисциплина 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 учебной дисциплины 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 дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 общеобразовательной учебной дисциплины «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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «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, учебная дисциплина «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 учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых

из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «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, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;

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

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англо-говорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англо-говорящих стран;

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

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

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Технический профиль профессионального образования**

#### **Основное содержание**

#### **Введение**

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.

Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### **Практические занятия**

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

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

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

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

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

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?».

### **Профессионально ориентированное содержание**

#### **Практические занятия**

Достижения и инновации в области науки и техники.

Машины и механизмы. Промышленное оборудование.

Современные компьютерные технологии в промышленности.

Отраслевые выставки.

#### **Ролевые игры**

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Интервью корреспондента с работниками предприятия (представление, описание личных и профессиональных качеств).

Посещение вычислительного центра.

Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации.

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

### **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «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 технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования — 256 часов, из них ауди-

торная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 85 часов;

по специальностям СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования — 175 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 58 часов.

**Тематический план**  
(естественно-научный профиль)

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	контр. занятий
Введение	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
1. <b>Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</b>	3	1	2	Не предусмотрено
2. <b>Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.</b>	3	1	2	Не предусмотрено
3. <b>Семья и семейные отношения, домашние обязанности</b>	10	3	7	1
4. <b>Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)</b>	11	4	7	1
5. <b>Распорядок дня студента колледжа</b>	10	3	7	1
6. <b>Хобби, досуг</b>	10	3	7	Не предусмотрено
7. <b>Описание местоположения объекта (адрес, как найти)</b>	11	4	7	1
8. <b>Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.</b>	11	4	7	1

9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10	3	7	1
10. Экскурсии и путешествия	11	4	7	1
11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	11	4	7	1
12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	11	4	7	1
13. Научно-технический прогресс	10	3	7	1
14. Человек и природа, экологические проблемы	10	3	7	1
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>				
15. Физические и природные явления.	10	3	7	Не предусмотрено
16. Достижения и инновации в области естественных наук.	11	4	7	Не предусмотрено
17. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	11	4	7	1
18. Участие в отраслевых выставках	9	3	6	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
<b>ИТОГО</b>	<b>175</b>	<b>58</b>	<b>117</b>	<b>12</b>

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию экскурсий, сценариев телевизионных программ, **подготовку к презентации проекта или ролевой игре (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.**

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно)</p>
<p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• монологическая речь</li> </ul>	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>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.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• диалогическая речь</li> </ul>	<p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>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.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p>
<p>Содержание обучения</p>	<p>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>
	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p>
<p>чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• просмотровое</li> </ul>	<p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• поисковое</li> </ul>	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомительное</li> </ul>	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучающее</li> </ul>	<p>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</p>
Письмо	<p>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)</p>

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, беседах, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с</p>
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	

Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore</i> и др.).</p> <p>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</i>, но <i>broad shoulders</i>; <i>healthy — ill</i> (BrE), <i>sick</i> (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)

Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикли, 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.).</p> <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>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).</p> <p>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</i> — <i>he's</i> и т.д.).</p>
Орфографические навыки	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка.</p> <p>Проверять написание и произношение слов по словарю.</p>
Произносительные навыки	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного.</p>
Специальные навыки и умения	<p>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</p>

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Английский язык»**

Освоение программы учебной дисциплины «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<sup>3</sup>.

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 учебной дисциплины «Английский язык» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);

информационно-коммуникативные средства;

экранны-звуковые пособия;

лингфонное 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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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

***Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В.***

Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

***Безкорвайная 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.

---

<sup>3</sup> См. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

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

**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.

**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.

**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.

**Лаверик Г.В.** Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.

**Марковина И.Ю., Громова Г.Е.** Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

**Соколова Н.И.** Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2014.

**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».

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

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

**Зубов А. В., Зубова И. И.** Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.

**Ларина Т.В.** Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015

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

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

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 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».

Интернет-ресурсы

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

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

Коржанова Алла Александровна,

Лаврик Галина Владимировна

## Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Немецкий язык»

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Немецкий язык» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Немецкий язык», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «З от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая

программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Немецкий язык» направлено на достижение следующих **целей:**

формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком 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.

На дисциплину «Немецкий язык» по специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 175 часов, в том числе 117 час аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 58 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Немецкий язык» при овладении студентами специальностью научно-естественного профиля.

Программа предполагает изучение британского варианта немецкого языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из германских и других немецкоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами немецкого языка.

Контроль качества освоения дисциплины «Немецкий язык» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»**

Немецкий язык как учебная дисциплина 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 учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

*лингвистической* — расширение знаний о системе русского и немецкого 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 дисциплины «Немецкий язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Немецкий 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 учебной дисциплины «Немецкий 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 немецко-говорящих 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 *vielen, wenig* с существительными.

**Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *gibt es*.

**Имя прилагательное.** Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *als, nicht so...wie*.

**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 *sein, haben, werden*, 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. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Kann ich helfen...* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом. Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

**Вопросительные предложения.** Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости.

**Условные предложения.** Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи.

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Немецкий 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, учебная дисциплина «Немецкий 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 учебной дисциплины «Немецкий язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

личностных:

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

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

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

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

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

метапредметных:

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англо-говорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецко-говорящих стран;

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технический профиль профессионального образования

### **Основное содержание**

Введение

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

Практические занятия

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

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

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

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

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Магазины, товары, совершение покупок.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

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

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

### **Индивидуальные проекты**

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

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

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

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

### **Профессионально ориентированное содержание**

#### **Практические занятия**

Достижения и инновации в области науки и техники.

Машины и механизмы. Промышленное оборудование.

Современные компьютерные технологии в промышленности.

Отраслевые выставки.

#### **Рольевые игры**

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Интервью корреспондента с работниками предприятия (представление, описание личных и профессиональных качеств).

Посещение вычислительного центра.

Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации.

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

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий 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 технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования — 256 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 85 часов;

по специальностям СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования — 175 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 58 часов.

### **Тематический план**

(естественно-научный профиль)

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	контр. занятий
Введение	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено

1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	3	1	2	Не предусмотрено
2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.	3	1	2	Не предусмотрено
3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	10	3	7	1
4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	11	4	7	1
5. Распорядок дня студента колледжа	10	3	7	1
6. Хобби, досуг	10	3	7	Не предусмотрено
7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	11	4	7	1
8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.	11	4	7	1
9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10	3	7	1
10. Экскурсии и путешествия	11	4	7	1
11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	11	4	7	1
12. Немецко-говорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государ-	11	4	7	1

ственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции				
13. Научно-технический прогресс	10	3	7	1
14. Человек и природа, экологические проблемы	10	3	7	1
Профессионально ориентированное содержание				
15. Физические и природные явления.	10	3	7	Не предусмотрено
16. Достижения и инновации в области естественных наук.	11	4	7	Не предусмотрено
17. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	11	4	7	1
18. Участие в отраслевых выставках	9	3	6	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
ИТОГО	175	58	117	12

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию экскурсий, сценариев телевизионных программ, **подготовку к презентации проекта или ролевой игре (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции)** и др.

#### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	

Аудирование	<p>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 немецком языке (устно или письменно)</p>
<p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• монологическая речь</li> </ul>	<p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• диалогическая речь</li> </ul>	<p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.  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.</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)



	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
<p>чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• просмотровое</li> </ul>	<p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• поисковое</li> </ul>	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомительное</li> </ul>	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучающее</li> </ul>	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>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.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из</p>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)

	<p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>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).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с</p>
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте.</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним при описании чужой внешности;</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в немецком языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (<i>Olympiad, gym, piano, laptop, computer</i> и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8, UN, EU, WTO, NATO</i> и др.)</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)

Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем немецкого 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.).</p> <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами немецкого языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции</p>
Орфографические навыки	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Знать основные различия в орфографии и пунктуации диалектов немецкого языка.</p> <p>Проверять написание и перенос слов по словарю</p>
Произносительные навыки	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>
Специальные навыки и умения	<p>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.</p>

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»**

Освоение программы учебной дисциплины «Немецкий 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<sup>4</sup>.

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 учебной дисциплины «Немецкий язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингфонное 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 учебной дисциплины «Немецкий 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 учебной дисциплины «Немецкий язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по немецкому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

### **РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

#### **Для студентов**

1. Алексеева, И.С. Устный перевод речей. Немецкий язык: учебное пособие / И.С. Алексеева. - СПб.: ИнЪязиздат, 2006. - 112 с.
2. Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей=Deutsch im Colleges: Учебник / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. - М.: КноРус, 2012. - 352 с.

<sup>4</sup> См. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

3. Басова, Н.В. *Немецкий язык для технических вузов: Учебник* / Н.В. Басова, Л.И. Ватлина, Т.Ф. Гайвоненко. - М.: КноРус, 2013. - 512 с.
4. Булах, Н.А. *Письменный перевод с немецкого на русский в сфере профессиональной коммуникации: Учебник для изучающих немецкий язык* / Д. Бретшнайдер, Н.А. Булах, В.Н. Лихарева; Под ред. Д. Бретшнайдер, Ш. Вальтер. - М.: АСТ-Пресс, 2008. - 168 с.
5. Варзонин, Ю. *Немецкий язык: Учебник для среднего школьного возраста* / Ю. Варзонин. - М.: KOLONNA Publ., 2012. - 222 с.
15. Воронина, Г.И. *Немецкий язык. Сборник упражнений. 10-11 классы: Пособие для учащихся общеобразовательных учреждений* / Г.И. Воронина. - М.: Просв., 2008. - 128 с.
6. Даль, В.И. *Рифмованные русские пословицы в переводе на немецкий язык Роберта Вебера* / В.И. Даль. - М.: Перо, 2012. - 126 с.
7. Долгих, В.Г. *Немецкий язык: Заново открываю Германию=Deutschland neu entdecken. Уровень В2: Учебное пособие по речевой практике* / В.Г. Долгих, Е.М. Игнатова, О.Е. Орехова. - М.: МГИМО-Университет, 2012. - 160 с.
8. Дугин, С.П. *Немецкий язык за 34 урока: Самоучитель* / С.П. Дугин. - Рн/Д: Феникс, Унив. книга, 2013. - 218 с.
9. Жебит, Л.И. *Немецкий язык в сфере общественного питания: Пособие для учащихся учреждений ССО* / Л.И. Жебит. - Мн.: Вышэйшая шк., 2011. - 303 с.
10. Журавлева, В.В. *Немецкий язык. Тренировочные задания для подготовки к вступительному экзамену в магистратуру. Уровень С1* / В.В. Журавлева, Н.Б. Агранович, Е.М. Игнатова. - М.: МГИМО-Университет, 2012. - 138 с.  
2013. - 272 с.
11. Косилова, М.Ф. *Немецкий язык для математиков. Задачи и упражнения к "Грамматике немецкого языка (Специальному курсу для перевода научной и технической литературы)": Учебное пособие* / М.Ф. Косилова. - М.: МГУ, 2012. - 112 с.
12. Кристенсен, П. *Немецкий язык для чайников* / П. Кристенсен, А. Фокс; Пер. с англ. И.В. Берштейн. - М.: Вильямс, Диалектика, 2013. - 288 с.

#### **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».

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

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

*Зубов А. В., Зубова И. И.* Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.

*Ларина Т.В.* Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015

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

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

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 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».

### **Интернет-ресурсы**

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 немецко-русских, русско-немецких и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

Коржанова Алла Александровна,

Лаврик Галина Владимировна

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее — «Математика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

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

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

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

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

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; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

На дисциплину «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» по профессиям среднего профессионального образования технического профиля отводится 234 часа, в том числе 156 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 78 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Математика» при овладении студентами профессиями технического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий.

Контроль качества освоения дисциплины «Математика» проводится в процессе текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена по итогам изучения дисциплины.

### **Общая характеристика учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»**

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 и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования, специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования; при освоении профессий СПО и специальностей СПО технического и социально-экономического профилей профессионального образования математика изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

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.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для технического, социально-экономического профилей профессионального образования выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики, преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности. Для гуманитарного и естественнонаучного профилей профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых студентами профессий СПО или специальности СПО, обеспечивается:

выбором различных подходов к введению основных понятий;  
формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;

обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии / специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;

умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;

практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

Содержание учебной дисциплины 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.

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

В примерных тематических планах программы учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий (алгебраической, теоретико-функциональной, уравнений и неравенств, геометрической, стохастической), что позволяет гибко использовать их расположение и взаимосвязь, составлять рабочий календарный план, по-разному чередуя учебные темы (главы учебника), учитывая профиль профессионального образования, специфику осваиваемой профессии СПО или специальности СПО, глубину изучения материала, уровень подготовки студентов по предмету.

Предлагаемые в примерных тематических планах разные объемы учебного времени на изучение одной и той же темы рекомендуется использовать для выполнения различных учебных заданий. Тем самым различия в требованиях к результатам обучения проявятся в уровне навыков по решению задач и опыте самостоятельной работы.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении математики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

Место учебной дисциплины 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 (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

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

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

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

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

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

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

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

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

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

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

### **Содержание учебной дисциплины**

#### **Введение**

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

#### **АЛГЕБРА**

Развитие понятия о числе

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

Корни, степени и логарифмы

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

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

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

Практические занятия

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

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

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

Решение прикладных задач.

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

Приближенные вычисления и решения прикладных задач.

Решение логарифмических уравнений.

**ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ** Основные понятия

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

Основные тригонометрические тождества

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

Преобразования простейших тригонометрических выражений

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

Тригонометрические уравнения и неравенства

*Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства.*

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Практические занятия

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в 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.

3. Параллельное проектирование.

4. Средние значения и их применение в статистике.

5. Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.

6. Сложение гармонических колебаний

7. Графическое решение уравнений и неравенств.

8. Правильные и полуправильные многогранники.

9. Конические сечения и их применение в технике.

10. Понятие дифференциала и его приложения.

11. Схемы повторных испытаний Бернулли.

12. Исследование уравнений и неравенств с параметром.

### Тематическое планирование

Технический профиль профессионального образования

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО технического и социально-экономического профилей — 234 часа. Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 156 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 78 часов.

### ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов	
	Профили профессионального	
	естественно-научный	естественно-научный, гуманитарный



Аудиторные занятия. Содержание обучения.	Профессии СПО	Специальности СПО
Введение	2	2
Развитие понятия о числе	10	8
Корни, степени и логарифмы	24	20
Прямые и плоскости в пространстве	20	14
Комбинаторика	12	10
Координаты и векторы	16	10
Основы тригонометрии	25	16
Функции и графики	25	14

Вид учебной работы	Количество часов	
	Профили профессионального	
	естественно-научный	естественно-научный, гуманитарный
Аудиторные занятия. Содержание обучения.	Профессии СПО	Специальности СПО
Многогранники и круглые тела	25	14
Начала математического анализа	27	16
Интеграл и его применение	12	8
Элементы теории вероятностей и математической статистики	12	10
Уравнения и неравенства	18	14
Итого	228	156
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	114	78
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>		
Всего	342	234

### **Характеристика основных видов учебной деятельности студентов**

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО
<b>АЛГЕБРА</b>	
Развитие понятия о	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая

числе	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
<b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b>	
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
<b>ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ</b>	
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 <i>понятия обратной функции</i> , определение вида и <i>построение графика обратной функции</i> , <i>нахождение ее области определения и области значений</i> . 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.

	<p>Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.</p> <p>Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. <i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</i></p> <p>Выполнение преобразования графиков</p>
<b>НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b>	
Последовательности	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.</p> <p><i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i></p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии</p>
Производная и ее применение	<p>Ознакомление с понятием производной.</p> <p>Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>Составление уравнения касательной в общем виде.</p> <p>Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной.</p> <p>Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.</p> <p>Установление связи свойств функции и производной по их графикам.</p> <p>Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума</p>
Первообразная и интеграл	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.</p> <p>Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница.</p> <p>Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.</p> <p>Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей</p>
<b>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b>	
Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее применения.</p> <p>Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и</p>

	<p>тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>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.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
<b>ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ</b>	
Основные понятия комбинаторики	<p>Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач.</p> <p>Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>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.</p> <p>Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля.</p> <p>Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики</p>
Элементы теории вероятностей	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.</p> <p>Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий</p>
Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)	<p>Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками.</p> <p>Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик</p>
<b>ГЕОМЕТРИЯ</b>	
Прямые и плоскости в пространстве	<p>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.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью</p>

	<p>и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин.</p> <p>Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства).</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p> <p>Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. <i>Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника.</i></p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур</p>
Многогранники	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.</p> <p>Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.</p> <p>Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений.</p> <p>Характеристика и изображение сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычисление площадей поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды.</p> <p>Применение фактов и сведений из планиметрии.</p> <p>Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач.</p> <p>Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.</p> <p>Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач</p>
Тела и поверхности вращения	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств.</p> <p>Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере.</p> <p>Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения.</p> <p>Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел.</p> <p>Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи</p>
Измерения в геометрии	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из</p>

	<p>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 поверхностей пространственных тел</p>
<p>Координаты и векторы</p>	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.</p> <p>Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками.</p> <p>Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами.</p> <p>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</p>

**Учебно – методическое и материально – техническое обеспечение программы учебной дисциплины «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА и НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ**

Освоение программы учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» 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 обучающимся свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности.

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<sup>5</sup>.

В кабинете должно быть 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 учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входят:

<sup>5</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

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

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 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 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);

---

<sup>6</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».



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 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 физическими энциклопедиями, атласами, словарями и хрестоматией по физике, справочниками по физике и технике, научной и научно-популярной литературой естественнонаучного содержания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

### **Рекомендуемая литература**

#### **Для студентов**

*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.

*Башмаков М. И.* Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Башмаков М. И.* Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Башмаков М. И.* Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Башмаков М.И.* Математика. Электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

*Башмаков М.И.* Математика (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.

*Башмаков М.И.* Математика (базовый уровень). 11 класс. — М., 2014.

*Башмаков М.И.* Алгебра и начала анализа, геометрия. 10 класс. — М., 2013.

*Башмаков М. И.* Математика (базовый уровень). 10 класс. Сборник задач: учеб. пособие. — М., 2008.

*Башмаков М. И.* Математика (базовый уровень). 11 класс. Сборник задач: учеб. пособие. — М., 2012.

*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 от 29.12.2012 № 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 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».

*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

1. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 «История»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04. «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.04. «История» составлена с учетом следующих документов: Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании); Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые 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 или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

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.

На дисциплину «История» по профессиям среднего профессионального образования технического профиля отводится 256 часов, в том числе 171 час аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 85 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «История» при овладении студентами профессиями технического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

Контроль качества освоения дисциплины «История» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

### **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.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. 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 освоении профессий СПО, специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля история изучается более углубленно. Содержание, профессионально значимое для освоения специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования, выделено в программе курсивом.

В процессе изучения истории рекомендуется 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 или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

## **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом 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, учебная дисциплина «История» 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 учебной дисциплины «История» – в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### • *личностных:*

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

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

– готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

### • *метапредметных:*

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

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

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

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

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением

требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

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

### 1. Древнейшая стадия истории человечества

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

Практические занятия.

Археологические памятники палеолита на территории России.

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

**Практическое занятие.**

Неолитическая революция на территории современной России.

**Самостоятельная работа:**

1. Подготовка рефератов по представленным темам: Источники знаний о древнейшем человеке; Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства; Появление ремесла и торговли.

2. Работа с дополнительной литературой по предмету.

3. Работа с текстом учебника.

4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

## **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. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. Эллинистические государства – синтез античной и древневосточной цивилизации.

### ***Практическое занятие.***

Великая греческая колонизация и ее последствия.

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

### ***Практическое занятие.***

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

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

### ***Практические занятия.***

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

### ***Самостоятельная работа:***

1. Подготовка докладов по представленным темам: Особенности географического положения и природы Греции; Рим в период правления царей; Превращение христианства в государственную религию Римской империи.

2. Работа с текстом учебника.

3. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).



### **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. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды.

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

#### ***Практические занятия.***

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

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

#### ***Практическое занятие.***

Принятие христианства славянскими народами.

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

#### ***Практическое занятие.***

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

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

#### ***Практическое занятие.***

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

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

#### ***Практическое занятие.***

Структура и сословия средневекового общества.

***Средневековый западноевропейский город.*** Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики.

Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.

***Практическое занятие.***

Повседневная жизнь горожан в Средние века.

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

***Практическое занятие.***

Крестовые походы, их последствия.

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

***Практические занятия.***

Политический и культурный подъем в Чехии.

Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

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

***Практическое занятие.***

Культурное наследие европейского Средневековья.

***Самостоятельная работа:***

1. Работа с дополнительной литературой по предмету.
2. Подготовка докладов по представленным темам: Средневековая Индия; Христианская церковь в Средневековье; Особенности и достижения средневековой культуры.
3. Работа с текстом учебника.
4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

**4. От Древней Руси к Российскому государству**

***Образование Древнерусского государства.*** Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев – центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, 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. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.

**Практическое занятие.**

Крещение Руси: причины, основные события, значение.

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

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

**Практическое занятие.**

Владими́ро-Суздальское княжество.

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

**Практическое занятие.**

Деревянное и каменное зодчество.

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

**Практическое занятие.**

Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.

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

**Практическое занятие.**

Куликовская битва, ее значение.

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

**Практическое занятие.**

Образование единого Русского государства и его значение.

**Самостоятельная работа:**

1. Подготовка рефератов по представленным темам: Особенности древнерусской культуры; Причины и основные этапы объединения русских земель; Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

2. Работа с дополнительной литературой по предмету.
3. Работа с текстом учебника.
4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

## **5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству**

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

### **Практическое занятие.**

Опричнина, споры о ее смысле.

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

### **Практическое занятие.**

Окончание Смуты и возрождение российской государственности.

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

### **Практическое занятие.**

Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.

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

### **Практические занятия.**

Реформы патриарха Никона.

Церковный раскол.

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

### **Практическое занятие.**

Культура России XVII века.

**Самостоятельная работа:**

1. Подготовка докладов по представленным темам: Культура России XVII века; Экономические последствия Смуты; Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири.

2. Работа с текстом учебника.

3. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

**6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веке.**

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

**Практическое занятие.**

Зарождение ранних капиталистических отношений.

**Великие географические открытия. Образование колониальных империй.**

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

**Практическое занятие.**

Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

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

**Практическое занятие.**

Высокое Возрождение в Италии.

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

**Практическое занятие.**

Крестьянская война в Германии.

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

**Практическое занятие.**

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

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

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

**Практическое занятие.**

Итоги, характер и значение Английской революции.

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

**Практическое занятие.**

Сёгунат Токугавы в Японии.

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

**Практическое занятие.**

Европейские колонизаторы в Индии.

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

**Практическое занятие.**

Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

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

**Практическое занятие.**

Идеология Просвещения и значение ее распространения.

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

**Практическое занятие.**

Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

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

**Практическое занятие.**

Якобинская диктатура.

**Самостоятельная работа:**

1. Работа с дополнительной литературой по предмету.

2. Подготовка докладов по представленным темам: Европейские колонизаторы в Индии; Итоги, характер и значение Английской революции; Крестьянская война в Германии.

3. Работа с текстом учебника.

4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

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

### ***Практическое занятие.***

Итоги и цена преобразований Петра Великого.

***Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.*** Развитие промышленности и торговли во второй четверти – конце 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. Русско-турецкая война 1735-1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П.А. Румянцев, А.В. Суворов, Ф.Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии. Г.А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А.В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф.Ф. Ушакова.

### ***Практическое занятие.***

Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

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

### ***Практическое занятие.***

Историческая наука в России в XVIII веке.

***Самостоятельная работа:***

1. Подготовка рефератов по представленным темам: Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Итоги и цена преобразований Петра Великого, Восстание под предводительством Е.И. Пугачева и его значение.
2. Работа с дополнительной литературой по предмету.
3. Работа с текстом учебника.
4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

**8. Становление индустриальной цивилизации**

***Промышленный переворот и его последствия.*** Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике.

***Практическое занятие.***

Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.

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

***Практическое занятие.***

Крымская (Восточная) война и ее последствия.

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

***Практическое занятие.***

Гражданская война в США.

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

***Самостоятельная работа:***

1. Работа с текстом учебника.
2. Подготовка эссе по представленным темам: Гражданская война в США; Крымская (Восточная) война и ее последствия; Социальные последствия промышленной революции; Индустриальное общество.



3. Работа с дополнительной литературой по предмету.

4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

#### 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

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

##### **Практическое занятие.**

Колониальный раздел.

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

##### **Практическое занятие.**

Революция Мэйдзи и ее последствия.

##### **Самостоятельная работа:**

1. Работа с дополнительной литературой по предмету.

2. Работа с текстом учебника.

3. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

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

##### **Практическое занятие.**

Отечественная война 1812 года.

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

##### **Практическое занятие.**

Значение движения декабристов.

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

##### **Практическое занятие.**

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

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

**Практическое занятие.**

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

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

**Практическое занятие.**

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

**Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы.** Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860-1870-х годов. «Конституция М.Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

**Практическое занятие.**

Значение отмены крепостного права в России.

**Общественное движение во второй половине 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». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

**Практическое занятие.**

Народническое движение.

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

**Практическое занятие.**

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

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

**Практическое занятие.**

Русско-турецкая война 1877-1878 годов.

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

**Практическое занятие.**

Золотой век русской литературы.

**Самостоятельная работа:**

1. Работа с текстом учебника.
2. Подготовка эссе по представленным темам: Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века; Русско-турецкая война 1877-1878 годов; Значение отмены крепостного права в России.
3. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

**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. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.

**Практическое занятие.**

Синьхайская революция в Китае.

**Россия на рубеже XIX-XX веков.** Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г.В. Плеханов, В.М. Чернов, В.И. Ленин, Ю.О. Мартов, П.Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904-1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. Революция 1905-1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906-1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и

влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

***Практическое занятие.***

Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

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

***Практическое занятие.***

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

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

***Практическое занятие.***

Русская философия: поиски общественного идеала.

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

***Практическое занятие.***

Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

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

***Практическое занятие.***

Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

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

***Практическое занятие.***

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

**Октябрьская революция в России и ее последствия.** События 24-25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II 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. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима.

**Практическое занятие.**

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

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

**Практическое занятие.**

Россия в годы Гражданской войны.

**Самостоятельная работа:**

1. Работа с дополнительной литературой по предмету.
2. Подготовка докладов по представленным темам: Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году; Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны; Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.
3. Работа с текстом учебника.
4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

## **12. Между мировыми войнами**

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

**Практическое занятие.**

Причины мирового экономического кризиса 1929-1933 годов.

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

### ***Практическое занятие.***

Гражданская война в Испании.

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

### ***Практическое занятие.***

Великая национальная революция 1925-1927 годов в Китае.

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

Практическое занятие.

Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Культура в первой половине 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. Рождение звукового кино. 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. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.

Практические занятия.

Сущность нэпа.

Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

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

Практическое занятие.

Советская модель модернизации.

Советское государство и общество в 1920-1930-е годы. Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское

движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

Практическое занятие.

Стахановское движение.

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

Практическое занятие.

«Культурная революция»: задачи и направления.

Самостоятельная работа:

1. Работа с текстом учебника.

2. Подготовка эссе по представленным темам: Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания; Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии; Причины мирового экономического кризиса 1929-1933 годов.

3. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

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

Практические занятия.

Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

Подготовка к войне.

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

Практическое занятие.

Историческое значение Московской битвы.

Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944).

Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.

Практические занятия.

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

Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.

Самостоятельная работа:

1. Подготовка рефератов по представленным темам: Историческое значение Московской битвы, Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны; Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

2. Работа с дополнительной литературой по предмету.

3. Работа с текстом учебника.

4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

#### 14. Мир во второй половине XX – начале XXI века

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

Практическое занятие.

Создание ООН и ее деятельность.

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

Практические занятия.

Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

«План Маршалла».

Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ). Антисоциалистическое восстание в Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960-1970-е годы. Попытки реформ. Я. Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.

Практическое занятие.

Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито.

Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста.



Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Практическое занятие.

Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.

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

Практическое занятие.

Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

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

Практическое занятие.

Кубинская революция.

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

Практическое занятие.

Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.

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

Практическое занятие.

Глобализация и национальные культуры в конце XX – начале XXI века.

Самостоятельная работа:

1. Подготовка докладов по представленным темам: Разрядка международной напряженности в 1970-е годы; Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе; Создание ООН и ее деятельность.

2. Работа с текстом учебника.

3. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

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. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

Практическое занятие.

Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

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

Практическое занятие.

XX съезд КПСС и его значение.

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

Практическое занятие.

Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.

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

Практическое занятие.

Политика гласности в СССР и ее последствия.

Развитие советской культуры (1945-1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в конце 1950-х – 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960-1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в

литературе, публицистике, произведениях кинематографа. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С.П. Королев, Ю.А. Гагарин). Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.

Практическое занятие.

Успехи советской космонавтики.

Самостоятельная работа:

1. Работа с дополнительной литературой по предмету.
2. Подготовка докладов по представленным темам: Политика гласности в СССР и ее последствия; Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты; XX съезд КПСС и его значение.
3. Работа с текстом учебника.
4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

#### 16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков

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

**Практические занятия.**

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

Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

**Самостоятельная работа:**

1. Подготовка рефератов по представленным темам: Политический кризис осени 1993 года, Принятие Конституции России 1993 года, Российская Федерация в системе современных международных отношений, Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.
2. Работа с дополнительной литературой по предмету.
3. Работа с текстом учебника.
4. Подготовка индивидуального проекта: (по выбору студента).

**Примерные 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 процессов.
16. Страны Востока в раннее Новое время.
17. Становление новой России (конец XVII – начало XVIII века).
18. Россия XVIII века: победная поступь империи.
19. Наш край в XVIII веке.
20. Рождение индустриального общества.
21. Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.
22. Отечественная война 1812 года.
23. Россия XIX века: реформы или революция.
24. Наш край в XIX веке.
25. Мир начала XX века: достижения и противоречия.
26. Великая российская революция.
27. Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.
28. Советский вариант модернизации: успехи и издержки.
29. Наш край в 1920-1930-е годы.
30. Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.
31. Великая Отечественная война: значение и цена Победы.
32. Наш край в годы Великой Отечественной войны.
33. От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.
34. Конец колониальной эпохи.
35. СССР: триумф и распад.
36. Наш край во второй половине 1940-х – 1991-х годов.
37. Российская Федерация и глобальные вызовы современности.
38. 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 специальностям СПО профессионального образования – 175 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, – 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов – 58 часов; практические занятия – 57; завершается изучение дисциплины дифференцированным зачётом.

### Тематический план

	Количество часов		
	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная нагрузка,

Наименование раздела	учебная нагрузка	учебная работа	в т.ч.	
			Всего занятий	Практических занятий
Введение	3	1	2	Не предусмотрено
1. Древнейшая стадия истории человечества	3	1	2	1
2. Цивилизации Древнего мира	7	2	5	2
3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века	14	5	9	6
4. От Древней Руси к Российскому государству	15	5	10	3
5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству	9	3	6	3
6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках	13	4	9	9
7. Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи	12	4	8	3
8. Становление индустриальной цивилизации	6	2	4	2
9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	3	1	2	1
10. Российская империя в XIX веке	18	6	12	8
11. От Новой истории к Новейшей	13	4	9	4
12. Между мировыми войнами	16	6	10	5
13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война	12	4	8	3
14. Мир во второй половине XX – начале XXI века	10	3	7	4
15. Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов	12	4	8	2
16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков	9	3	6	1
Итого:	175	58	117	57

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, эссе, составление кроссвордов, работа с тестами, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, работа с учебным материалом и др.

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение.</b>	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.

<b>1. Древнейшая стадия истории человечества.</b>	
<b>Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.</b>	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.
<b>Неолитическая революция и ее последствия.</b>	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.
<b>2. Цивилизации Древнего мира.</b>	
<b>Древнейшие государства.</b>	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.
<b>Великие державы Древнего Востока.</b>	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.
<b>Древняя Греция.</b>	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.
<b>Древний Рим.</b>	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.
<b>Культура и религия Древнего мира.</b>	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.
<b>3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</b>	
<b>Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.</b>	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.
<b>Возникновение ислама. Арабские завоевания.</b>	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.
<b>Византийская империя.</b>	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.
<b>Восток в Средние века.</b>	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).
<b>Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе.</b>	Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи. Объяснение термина каролингское возрождение. Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.
<b>Основные черты западноевропейского феодализма.</b>	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).
<b>Средневековый западно-европейский город.</b>	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.
<b>Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.</b>	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.
<b>Зарождение централизованных государств в Европе.</b>	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, Реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.
<b>Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.</b>	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.
<b>4. От древней Руси к Российскому государству.</b>	
<b>Образование Древнерусского государства.</b>	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.
<b>Крещение Руси и его значение.</b>	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.
<b>Общество Древней Руси.</b>	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).
<b>Раздробленность на Руси.</b>	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.
<b>Древнерусская культура.</b>	Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества.
<b>Монгольское завоевание и его последствия.</b>	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.
<b>Начало возвышения Москвы.</b>	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.
<b>Образование единого Русского государства.</b>	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.
<b>5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству.</b>	
<b>Россия в правление Ивана Грозного.</b>	Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «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.
<b>Смутное время начала XVII века.</b>	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,

	<p>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.</p> <p>Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России.</p>
<p><b>Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.</b></p>	<p>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.</p> <p>Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века».</p>
<p><b>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.</b></p>	<p>Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти.</p> <p>Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви.</p> <p>Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.</p>
<p><b>Культура Руси конца XIII-XVII веков.</b></p>	<p>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.</p> <p>Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII-XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона).</p>
<p><b>6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках.</b></p>	
<p><b>Экономическое развитие и перемены в западно-европейском обществе.</b></p>	<p>Объяснение причин и сущности модернизации.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен».</p> <p>Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI-XVIII веках.</p> <p>Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время.</p> <p>Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии.</p>
<p><b>Великие географические открытия. Образования колониальных империй.</b></p>	<p>Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.</p> <p>Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.</p>
<p><b>Возрождение и гуманизм в Западной Европе.</b></p>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм».</p> <p>Характеристика причин и основных черт эпохи</p>

	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.
<b>Реформация и контрреформация.</b>	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.
<b>Становление абсолютизма в европейских странах.</b>	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»
<b>Англия в XVII-XVIII веках.</b>	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.
<b>Страны Востока в XVI-XVIII веках.</b>	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.
<b>Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.</b>	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.
<b>Международные отношения в XVII-XVIII веках.</b>	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.
<b>Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII веках. Эпоха</b>	Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения.

<b>Просвещения.</b>	
<b>Война за независимость и образование США.</b>	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.
<b>Французская революция конца XVIII века.</b>	Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»
<b>7. Россия в конце XVII-XVIII веке: от царства к империи.</b>	
<b>Россия в эпоху петровских преобразований.</b>	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.
<b>Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.</b>	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.
<b>Внутренняя и внешняя политика России в середине – второй половине XVIII века</b>	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.
<b>Русская культура XVIII века.</b>	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.
<b>8. Становление индустриальной цивилизации.</b>	
<b>Промышленный переворот и его последствия.</b>	Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.
<b>Международные отношения.</b>	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».
<b>Политическое развитие стран Европы и Америки.</b>	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.
<b>Развитие западноевропейской культуры.</b>	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.
<b>9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.</b>	
<b>Колониальная экспансия европейских стран. Индия.</b>	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.

<b>Китай и Япония.</b>	Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран.
<b>10. Российская империя в XIX веке.</b>	
<b>Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.</b>	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).
<b>Движение декабристов.</b>	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.).
<b>Внутренняя политика Николая I.</b>	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).
<b>Общественное движение во второй четверти XIX века.</b>	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).
<b>Внешняя политика России во второй четверти XIX века.</b>	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.
<b>Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы</b>	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.
<b>Общественное движение во второй половине XIX века.</b>	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.
<b>Экономическое развитие во второй половине XIX века.</b>	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.
<b>Внешняя политика России во второй половине XIX века.</b>	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).
<b>Русская культура XIX века.</b>	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
<b>11. От Новой истории к Новейшей.</b>	
<b>Мир в начале XX века.</b>	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.
<b>Пробуждение Азии в начале XX века.</b>	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.
<b>Россия на рубеже XIX-XX веков.</b>	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.
<b>Революция 1905-1907 годов в России.</b>	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.
<b>Россия в период столыпинских реформ.</b>	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».
<b>Серебряный век русской культуры.</b>	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).
<b>Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов.</b>	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.
<b>Первая мировая война и общество.</b>	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?»
<b>Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.</b>	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.
<b>Октябрьская революция в России и ее последствия.</b>	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).
<b>Гражданская война в России.</b>	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.
<b>12. Между двумя мировыми войнами.</b>	
<b>Европа и США.</b>	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.
<b>Недемократические Режимы.</b>	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.
<b>Турция, Китай, Индия, Япония.</b>	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.
<b>Международные отношения.</b>	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.
<b>Культура в первой половине XX века</b>	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.
<b>Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.</b>	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 внутривластной борьбы в 1920-1930-е годы.
<b>Индустриализация и коллективизация в СССР.</b>	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).
<b>Советское государство и общество в 1920-1930-е годы.</b>	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.
<b>Советская культура в 1920-1930-е годы.</b>	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.
<b>13. Вторая мировая война.</b>	
<b>Накануне мировой Войны.</b>	Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года.
<b>Первый период. Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.</b>	Название 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», «коллорабационизм», «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.
<b>Второй период. Второй мировой войны.</b>	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

	<p>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.).</p>
<p><b>14. Мир во второй половине XX – начале XXI века.</b></p>	
<p><b>Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Ведущие капиталистические страны.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Страны Восточной Европы.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Крушение колониальной системы.</b></p>	<p>Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития</p>

	<p>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».</p>
<b>Индия, Пакистан, Китай.</b>	<p>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.</p>
<b>Страны Латинской Америки.</b>	<p>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.</p>
<b>Международные отношения.</b>	<p>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).</p>
<b>Развитие культуры.</b>	<p>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</p>

	культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры.
<b>15. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы.</b>	
<b>СССР в послевоенные годы.</b>	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».
<b>СССР в 1950 – начале 1960-х годов.</b>	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.
<b>СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х годов.</b>	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).
<b>СССР в годы перестройки.</b>	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.
<b>Развитие советской культуры (1945-1991 годы).</b>	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.
<b>16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков.</b>	
<b>Россия в конце XX – начале XXI века.</b>	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» 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 истории, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «История» входят:

- 1) многофункциональный комплекс преподавателя;
- 2) наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- 3) информационно-коммуникационные средства;
- 4) экранно-звуковые пособия;
- 5) комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- 6) 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 может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

## **ЛИТЕРАТУРА**

### **Для студентов**

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2013.

Гаджиев К.С., Закаурцева Т.А., Родригес А.М., Пономарев М.В. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век: в 3 ч. Ч. 2. 1945-2000. - М., 2010.

Горелов А.А. История мировой культуры. - М., 2011.

Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый уровень). 11 класс. - М., 2015.

Санин Г.А. Крым. Страницы истории. - М., 2015.

Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. - М., 2015.

### **Для преподавателей**

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 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 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».

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 г.: кн. для учителя / под ред. А.В. Филиппова, А.А. Данилова. - М., 2010.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. - 2014. - № 13. - С. 10-124.

### **Интернет-ресурсы**

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).

[www.hist.msu.ru/ER/etext/PICST/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/etext/PICST/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).

[www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).

[www.bibliotekar.ru](http://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](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон).

[www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).

[www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).

[www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).

[www.old-rus-maps.ru](http://www.old-rus-maps.ru) (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI-XVIII столетиях).

[www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

[www.magister.msk.ru/library/library.htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

[www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).

[www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).

[www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).

[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).

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

[www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи).  
[www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России).  
[www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира).  
[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).  
[www.liber.rsuh.ru](http://www.liber.rsuh.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).  
[www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).  
[www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).  
[www.temples.ru](http://www.temples.ru) (Проект «Храмы России»).  
[www.radzivil.chat.ru](http://www.radzivil.chat.ru) (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).  
[www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917-1991

г. –

коллекция Льва Бородулина).

[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).  
[www.godina.rg.ru](http://www.godina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).  
[www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях).  
[www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий).  
[www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).  
[www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).  
[www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).  
[www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий,

открыток,

документов).

[www.sovmusic.ru](http://www.sovmusic.ru) (Советская музыка).

[www.infoliolib.info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).

[www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета

МГУ им. М.В. Ломоносова).

[www.library.spbu.ru](http://www.library.spbu.ru) (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).

[www.ec-dejavu.ru](http://www.ec-dejavu.ru) (Энциклопедия культур Deja Vu).

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре 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, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», 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).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол №3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

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

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» служит 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, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целостного 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 учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

физкультурно-оздоровительной деятельностью;

спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;

введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая 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.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья 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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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)<sup>7</sup>.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «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, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

---

<sup>7</sup>В приложениях к программе представлены требования к оценке физической подготовленности и двигательных умений обучающихся в основном подготовительном и специальном учебном отделениях.

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

личностных:

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования 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;

метапредметных:

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

предметных:

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

### 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в



формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

## 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

## 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 опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.

5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.

6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и 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 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

##### 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, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

#### 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.

##### Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

##### Футбол (для юношей)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

#### 5. Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учреждениях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала,

направленного на приобретение навыка надежного и длительного плавания в глубокой воде.

Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.

Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплавание отрезков 25-100 м по 2-6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне.

Самоконтроль при занятиях плаванием.

## 6. Виды спорта по выбору

### Ритмическая гимнастика

Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26-30 движений.

### Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

### Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение).

Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и защиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т. д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

### Дыхательная гимнастика

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (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 хатха-йоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, армрестлинг, бейсбол.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «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 - 256 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 171 час; внеаудиторная самостоятельная работа студентов - 85 часов;

### ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов	
	Профессии СПО	Специальности СПО
Аудиторные занятия. Содержание обучения		
Теоретическая часть	10	15
Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	1	2
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	1	3
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	2	3
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	2	3
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	2	2
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2	2
Практическая часть	161	102
Учебно-методические занятия	8	10
Учебно-тренировочные занятия	153	92
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	36	20

Лыжная подготовка	14	8
Гимнастика	20	10
Спортивные игры (по выбору)	31	20
Плавание	16	10
Виды спорта по выбору	36	24
<b>Итого</b>	<b>171</b>	<b>117</b>
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Подготовка докладов, рефератов по заданным темам с использованием информационных технологий, освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта, подготовка к выполнению нормативов (ГТО) и др.	85	58
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>Всего</b>	<b>256</b>	<b>175</b>

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>	
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	Обоснование социально-экономической необходимости специальной

в профессиональной деятельности специалиста	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
<b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>	
Учебно-методические занятия	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности
<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,

	<p>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.</p> <p>Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики</p>
4. Спортивные игры	<p>Освоение основных игровых элементов.</p> <p>Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.</p> <p>Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения.</p> <p>Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.</p> <p>Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.</p> <p>Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта.</p> <p>Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации</p>
5. Плавание	<p>Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса.</p> <p>Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине.</p> <p>Освоение элементов игры в водное поло (юноши), элементов фигурного плавания (девушки); знание правил плавания в открытом водоеме.</p> <p>Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему.</p> <p>Знание техники безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и бассейне.</p> <p>Освоение самоконтроля при занятиях плаванием</p>
Виды спорта по выбору	<p>Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью.</p> <p>Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26-30 движений</p>
1. Ритмическая гимнастика	<p>Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.</p> <p>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий</p>
2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	<p>Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.</p> <p>Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья.</p> <p>Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой.</p> <p>Заполнение дневника самоконтроля</p>
4. Дыхательная гимнастика	<p>Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы.</p>



	Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой. Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях
5. Спортивная аэробика	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике). Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности
Внеаудиторная самостоятельная работа	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и в 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, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для 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 учебной дисциплины «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**

#### **Для студентов**

Барчуков И. С., Назаров Ю. Н., Егоров С. С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В.Я.Кикотя, И. С.Барчукова. - М., 2010.

Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. - М., 2011.

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. - Смоленск, 2012.

Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2010.

Сайганова Е.Г., Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. - М., 2010. - (Бакалавриат).

#### **Для преподавателей**

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (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).

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 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».

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

Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. - Ростов н/Д, 2010.

Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. - М., 2010.

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

Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. - Тюмень, 2010.

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.

Хомич М.М., Эммануэль Ю.В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С.В. Матвеева. - СПб., 2010.

#### **Интернет-ресурсы**

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

[www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

[www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)).

## Приложения

### Приложение 1

#### Оценка уровня физических способностей студентов

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1-4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9-5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0-4,7	5,2	4,8	5,9-5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 310 м, с	16	7,3 и выше	8,0-7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3-8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9-7,5	8,1	8,4	9,3-8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195-210	180 и ниже	210 и выше	170-190	160 и ниже
			17	240	205-220	190	210	170-190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300-1400	1100 и ниже	1 300 и выше	1050-1200	900 и ниже
			17	1 500	1300-1400	1100	1 300	1050-1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9-12	5 и ниже	20 и выше	12-14	7 и ниже
			17	15	9-12	5	20	12-14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, количество раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8-9	4 и ниже	18 и выше	13-15	6 и ниже
			17	12	9-10	4	18	13-15	6

## Приложение 2

### 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 3x10 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

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

## Приложение 3

### 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 3x10 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

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

### 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);
    - поднятие 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).

### Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности»

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «З от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

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.

На дисциплину «Основы безопасности жизнедеятельности» по профессиям среднего профессионального образования технического профиля отводится 108 часов, в том числе 72 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 36 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» при овладении студентами профессиями технического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

Контроль качества освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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 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, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

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, поддержки в семье духовности, комфортного психологического климата.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» 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).

В программе приведён тематический план для организации образовательного процесса при изучении учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» при совместном обучении юношей и девушек и тематический план проведения учебных сборов для юношей.

## МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология 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, учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» 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 учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

#### **личностных:**

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

готовность к служению Отечеству, его защите;

формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);  
воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;  
освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

***метапредметных:***

овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

формирование установки на здоровый образ жизни;

развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

***предметных:***

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

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

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### **1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья**

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье

человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.

Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

### ***Практические занятия***

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам: Здоровье и здоровый образ жизни; Способы закаливания организма; Физическая культура и спорт в системе обеспечения здоровья; Физические факторы, способствующие формированию, росту и укреплению здоровья человека; Что мы знаем о табачном дыме; Алкоголь – причина многих бед; Вредные привычки в моей семье; Вредные привычки и наше будущее; Детство и алкоголь; Последствия наркомании; Наркомания – привычка или болезнь?

Как противостоять среде? (по выбору)

Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Современные средства контрацепции; Аборт и его последствия; Здоровое поколение. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **2. Государственная система обеспечения безопасности населения**

Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

### ***Практические занятия***

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

### ***Самостоятельная работа***

Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

2. Подготовка докладов по темам: История создания РСЧС; Органы управления гражданской обороны; Защитные сооружения и правила поведения в них; Оповещение населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях. Виды защитных сооружений; Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны; Правила поведения в защитных сооружениях; МЧС России;

Служба скорой медицинской помощи; Полиция Российской Федерации;

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. (по выбору)

3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

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

История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине

XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине 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.

Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.

Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной

присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий

Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания,

налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.

Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.

Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

#### ***Практические занятия***

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

#### ***Самостоятельная работа***

1. Подготовка рефератов по темам: Вооруженные силы Московского государства в XIV—XV веках; Военная реформа Ивана Грозного I; Военные реформы в России во второй половине XIX века; Создание советских Вооруженных Сил. (по выбору)

2. Подготовка докладов по темам: Сухопутные войска; Военно-воздушные силы; Военно-Морской флот; Ракетные войска стратегического назначения; Войска воздушно-космической обороны; Воздушно-десантные войска; Пограничные войска; Внутренние войска; Железнодорожные войска; Войска гражданской обороны МЧС Росси. (по выбору)

3. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

#### **4. Основы медицинских знаний**

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа.

Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

### ***Практические занятия***

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.

Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

### ***Самостоятельная работа***

1. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.
2. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

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

Эволюция среды обитания, переход к Техносфере.

Взаимодействие человека и среды обитания.

Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.

Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.

Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья.



Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.  
Роль физической культуры в сохранении здоровья.  
Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.  
Алкоголь и его влияние на здоровье человека.  
Табакокурение и его влияние на здоровье.  
Наркотики и их пагубное воздействие на организм.  
Компьютерные игры и их влияние на организм человека.  
Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.

Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Терроризм как основная социальная опасность современности.

Космические опасности: мифы и реальность.

Современные средства поражения и их поражающие факторы.

Оповещение и информирование населения об опасности.

Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.

Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.

МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.

Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.

Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.

Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.

Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.

Символы воинской чести.

Патриотизм и верность воинскому долгу.

Дни воинской славы России.

Города-герои Российской Федерации.

Города воинской славы Российской Федерации.

Профилактика инфекционных заболеваний.

Первая помощь при острой сердечной недостаточности.

СПИД — чума XXI века.

Оказание первой помощи при бытовых травмах.

Духовность и здоровье семьи.

Здоровье родителей — здоровье ребенка.

Формирование здорового образа жизни с пеленок.

Как стать долгожителем?

Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.

Политика государства по поддержке семьи.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования вне зависимости от

профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессиям СПО — 108 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 72 часа; самостоятельная работа студентов — 36 часов;

по специальностям СПО — 105 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 70 часов; самостоятельная работа студентов — 35 часов.

**Тематический план**  
(совместное обучение юношей и девушек)

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	прак. занятий
Введение	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	26	10	16	2
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	22	7	16	5
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	30	11	18	2
4. Основы медицинских знаний	25	7	18	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
<b>ИТОГО</b>	<b>105</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>11</b>

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

**Тематический план проведения учебных сборов (для юношей)<sup>1</sup>**

№ п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	
1	Тактическая подготовка			2	1	1	4
2	Огневая подготовка		3		2	4	9
3	Радиационная, химическая и биологическая защита			2			2

4	Общевоинские уставы	4	1	1	2		8
5	Строевая подготовка	1		1	1	1	4
6	Физическая подготовка	1	1	1	1	1	5
7	Военно-медицинская подготовка		2				2
8	Основы безопасности военной службы	1					1
Итого		7	7	7	7	7	35

<sup>1</sup> 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 (п. 44).

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	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
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>	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.

<p><b>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b></p>	<p>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.</p>

<b>4. Основы медицинских знаний</b>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.</p> <p>Характеристика основных признаков жизни.</p> <p>Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара.</p> <p>Определение основных средств планирования семьи.</p> <p>Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины.</p>
-------------------------------------	--

#### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)<sup>1</sup>. Оно должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи; макет автомата Калашникова;

электронный стрелковый тренажер;  
обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;  
комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,  
инструкции по их использованию и технике безопасности;  
библиотечный фонд.

———<sup>1</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», 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 литературой и др.

в процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

## **ЛИТЕРАТУРА**

### **Для студентов**

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

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

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

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

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

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

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

*Микрюков В.Ю.* Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

### **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 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.

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

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

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

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

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

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

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.



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

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — 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 предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

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

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

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

12.04.2010, регистрационный № 16866).

*Кобяков Ю.П.* Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

*Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.* Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013. *Митяев А.* Книга будущих командиров. — М., 2010.

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

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

#### **Справочники, энциклопедии**

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

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

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

#### **Интернет-ресурсы**

www.mchs.gov.ru (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).

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 «Информатика»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий 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 служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», 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).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Информатики» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным

планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол №3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

На дисциплину «Информатика» по специальностям СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования — 150 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 100 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 50 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.;

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Информатика» при овладении студентами профессиями технического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

Контроль качества освоения дисциплины «Информатика» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Программа учебной дисциплины «Информатика» 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, распределение учебных часов, тематику практических занятий, проектной деятельности, рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ)

Программа учебной дисциплины «Информатика» 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, распределение учебных часов, тематику практических занятий, проектной деятельности, рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ).

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»**

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий 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 и специальностей СПО технического, естественно-научного профилей профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но некоторые темы — более углубленно, учитывая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

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 «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Информационные структуры (электронные таблицы и базы данных)»;
- «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 «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных 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 массмедиа, 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.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования<sup>8</sup>.

## **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Информатика» 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 «Информатика» 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 учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

---

<sup>8</sup> Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Информатика» как профильной учебной дисциплины.

***личностных:***

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

***метапредметных:***

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных:***

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

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

### **1. Информационная деятельность человека**

Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с ними.

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).

Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.

Практические занятия

Правовые нормы информационной деятельности.

Стоимостные характеристики информационной деятельности.

Лицензионное программное обеспечение.

Открытые лицензии.

Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных).

**Портал государственных услуг.**



## **2. Информация и информационные процессы**

Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. **Представление информации в двоичной системе счисления.**

Практическое занятие

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

Практические занятия

Программный принцип работы компьютера.

Примеры компьютерных моделей различных процессов.

Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Файл как единица хранения информации на компьютере.

Атрибуты файла и его объем.

Учет объемов файлов при их хранении, передаче.

Запись информации на компакт-диски различных видов.

Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.

Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности.

## **3. Средства информационных и коммуникационных технологий**

**Архитектура компьютеров.** Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Практические занятия

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. **Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.**

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.

Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практические занятия

Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.

Защита информации, антивирусная защита.

Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Практические занятия

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

#### **4. Технологии создания и преобразования информационных объектов**

Понятие об информационных системах и *автоматизации информационных процессов*.

Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).

Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.

Гипертекстовое представление информации.

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

Практические занятия

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

Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования). Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.

Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практические занятия

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.

Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.

Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий.

Использование презентационного оборудования.

Примеры геоинформационных систем.

## **5. Телекоммуникационные технологии**

Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Практические занятия

Браузер.

Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.

Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.

Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, *видеоконференция*, *интернет-телефония*. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.

Практическое занятие

Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.

Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).

Практическое занятие

Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании.

### **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.

#### **Информация и информационные процессы**

Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Специальности СПО

Создание структуры базы данных — классификатора.

Простейшая информационно-поисковая система.

Статистика труда.

Графическое представление процесса.

Проект теста по предметам.

#### **Средства ИКТ**

Электронная библиотека.  
 Мой рабочий стол на компьютере.  
 Прайс-лист.  
 Оргтехника и специальность.

**ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ**

Ярмарка специальностей.  
 Реферат.  
 Статистический отчет.  
 Расчет заработной платы.  
 Бухгалтерские программы.  
 Диаграмма информационных составляющих.

**ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж.  
 Резюме: ищущую работу.  
 Личное информационное пространство.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования — 150 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 100 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 50 часов

**ПРИМЕРНЫЕ ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ**

Вид учебной деятельности	Количество часов
	Профили профессионального образования
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>	технический
	<b>Профессии СПО</b>
Введение	1
1. Информационная деятельность человека	7
2. Информация и информационные процессы	26
3. Средства ИКТ	20
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	22
5. Телекоммуникационные технологии	24
Итого	100
Самостоятельная работа студентов	
Подготовка выступлений по заданным темам докладов, рефератов, эссе,	50

индивидуального проекта с презентациями и др	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена</i>	
всего	<b>150</b>

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Поиск сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах.</p> <p>Классификация информационных процессов по принятому основанию.</p> <p>Выделение основных информационных</p>
<b>1. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА</b>	
	<p>Классификация информационных процессов по принятому основанию.</p> <p>Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира. Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения.</p> <p>Использование ссылок и цитирования источников информации. Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей.</p>
<b>2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ</b>	
2.1. Представление и обработка информации	<p>Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.).</p> <p>Знание о дискретной форме представления информации.</p> <p>Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней</p>

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне ...)
	<p>Умение отличать представление информации в различных системах счисления.</p> <p>Знание математических объектов информатики.</p>
2.2. Алгоритмизация и программирование	<p>Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов.</p> <p>Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного</p>
2.3. Компьютерное моделирование	<p>Представление о компьютерных моделях.</p> <p>Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования.</p> <p>Выделение в исследуемой ситуации</p>
2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	<p>Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники</p>
<b>3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ</b>	
3.1. Архитектура компьютеров	<p>Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств.</p> <p>Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.</p> <p>Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач.</p> <p>Умение анализировать интерфейс</p>
3.2. Компьютерные сети	<p>Представление о типологии компьютерных сетей.</p> <p>Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети.</p>

3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и
<b>4. ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ</b>	
	Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с
Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне
	Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных. Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера.
<b>5. ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>	
	Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Знание способов подключения к сети Интернет. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. Определение ключевых слов, фраз для поиска информации. Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации. Определение общих принципов разработки и функционирования интернет-приложений. Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспечения.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» 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 вне- учебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой. 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<sup>9</sup>.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Информатика» входят:

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);

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 или операционной системы Linux), 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, 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 энциклопедиями по информатике, словарями, справочниками по информатике и вычислительной технике, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Информатика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по

---

<sup>9</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».



информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Для студентов

**Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С.** Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2014

**Малясова С.В., Демьяненко С.В.** Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.

**Цветкова М.С., Великович Л.С.** Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014

**Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.** Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

**Цветкова М.С.** Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

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

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 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».

**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 и ИКТ: учебник. — М., 2014.

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

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

#### **интернет-ресурсы**

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

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

[www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

[www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

[www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).

[www.heap.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.heap.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).

[www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»). Цветкова Марина Серафимовна, Хлобыстова Ирина Юрьевна

#### **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 «Физика»**

##### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Физика» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

На дисциплину «Физика» по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля отводится **145** часов, в том числе 97 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 48 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Физика» при овладении студентами профессиональными техническими профилями.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий.

Контроль качества освоения дисциплины «Физика» проводится в процессе текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

## **Общая характеристика учебной дисциплины «Физика»**

В основе учебной дисциплины «Физика» 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 естественнонаучных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют мета – предметный 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 естественнонаучных 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.

Изучение физики 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 студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического профиля профессионального образования физика изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

В содержании учебной дисциплины по физике при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля профессионального образования профильной составляющей является раздел «Электродинамика», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с электротехникой и электроникой.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ)<sup>10</sup>.

Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Физика» 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 «Физика» 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 учебной дисциплины «Физика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО и специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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;

**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;

---

<sup>10</sup> Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Физика» как профильной учебной дисциплины.

умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

#### **предметных:**

сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

сформированность умения решать физические задачи;

сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

#### **Содержание учебной дисциплины**

##### **Введение**

Физика — фундаментальная наука о природе.

Естественнонаучный 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.

##### **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).

### **Основы молекулярной физики и термодинамики**

Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.

Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.

Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

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

### **Демонстрации**

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.

Изотермический и изобарный процессы.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.



Модели тепловых двигателей.

Кипение воды при пониженном давлении.

Психрометр и гигрометр.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

### **Лабораторные работы**

Измерение влажности воздуха.

Измерение поверхностного натяжения жидкости.

Наблюдение процесса кристаллизации Изучение деформации растяжения.

Изучение теплового расширения твердых тел.

Изучение особенностей теплового расширения воды.

### **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.

### **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

## **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.

### **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.

### **Эволюция Вселенной**

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

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

### **Демонстрации**

Солнечная система (модель).

Фотографии планет, сделанные с космических зондов.

Карта Луны и планет.

Строение и эволюция Вселенной.

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

Александр Григорьевич Столетов — русский физик.

Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.

Альтернативная энергетика.

Акустические свойства полупроводников.

Андре Мари Ампер — основоположник электродинамики.

Асинхронный двигатель.

Астероиды.

Астрономия наших дней.

Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.

Бесконтактные методы контроля температуры.

Биполярные транзисторы.

Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.

Величайшие открытия физики.

Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.

Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.

Вселенная и темная материя.

Галилео Галилей — основатель точного естествознания.

Голография и ее применение.

Движение тела переменной массы.

Дифракция в нашей жизни.

Жидкие кристаллы.

Законы Кирхгофа для электрической цепи.

Законы сохранения в механике.

Значение открытий Галилея.

Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.

Исаак Ньютон — создатель классической физики.

Использование электроэнергии в транспорте.

Классификация и характеристики элементарных частиц.

Конструкционная прочность материала и ее связь со структурой.

Конструкция и виды лазеров.

Криоэлектроника (микроэлектроника и холод).

Лазерные технологии и их использование.

Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.

Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции).

Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.

Макс Планк.

Метод меченых атомов.

Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.

Методы определения плотности.

Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.  
Модели атома. Опыт Резерфорда.  
Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.  
Молния — газовый разряд в природных условиях.  
Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.  
Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.  
Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.  
Нильс Бор — один из создателей современной физики.  
Нуклеосинтез во Вселенной.  
Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.  
Оптические явления в природе.  
Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости.  
Переменный электрический ток и его применение.  
Плазма — четвертое состояние вещества.  
Планеты Солнечной системы.  
Полупроводниковые датчики температуры.  
Применение жидких кристаллов в промышленности.  
Применение ядерных реакторов.  
Природа ферромагнетизма.  
Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.  
Производство, передача и использование электроэнергии.  
Происхождение Солнечной системы.  
Пьезоэлектрический эффект его применение.  
Развитие средств связи и радио.  
Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины.  
Реликтовое излучение.  
Рентгеновские лучи. История открытия. Применение.  
Рождение и эволюция звезд.  
Роль К. Э. Циолковского в развитии космонавтики.  
Свет — электромагнитная волна.  
Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракетно-космической 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 физи

## Тематическое планирование

### Технический профиль профессионального образования

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 технического профиля — 270 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные работы, — 180 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 90 часов;

по специальностям СПО технического профиля — 181 час, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные работы, — 121 час; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 60 часов.

#### Тематический план

Виды учебной работы	Количество часов	
	Профессии СПО	Специальности СПО
Аудиторные занятия. Содержание обучения		
Введение	2	2
1. Механика	38	20
2. Молекулярная физика. Термодинамика	24	12
3. Электродинамика	54	29
4. Колебания и волны	26	14
5. Оптика	14	6
6. Элементы квантовой физики	14	8
7. Эволюция Вселенной	8	6
Итого	180	97
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Подготовка устных выступлений по заданным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий	90	48
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена</i>		
Всего	270	145

#### 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

	<p>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</p>
<b>1. МЕХАНИКА</b>	
Кинематика	<p>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</p>
Законы сохранения в механике	<p>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</p>



2 Основы молекулярной физики и термодинамики	
<p>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</p>	<p>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 <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>. Экспериментальное исследование зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>. 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</p>
<p>Основы термодинамики</p>	<p>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 <math>p(V)</math>. 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»</p>
<p>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</p>	<p>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.</p>

	<p>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</p>
<b>3 Электродинамика</b>	
Электростатика	<p>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 емкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.          Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического</p>
Постоянный ток	<p>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</p>
Магнитные явления	<p>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</p>

	<p>приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц.</p> <p>Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.</p> <p>Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей.</p> <p>Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>
<b>4 Колебания и волны</b>	
Механические колебания	<p>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.</p> <p>Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний</p>
Упругие волны	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.</p> <p>Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.</p> <p>Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>
Электромагнитные колебания	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки.</p> <p>Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.</p> <p>Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.</p> <p>Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.</p> <p>Исследование принципа действия трансформатора.</p> <p>Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи</p>

	электроэнергии
Электромагнитные волны	<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема.</p> <p>Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.</p> <p>Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами.</p> <p>Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>
<b>5 Оптика</b>	
Природа света	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета.</p> <p>Расчет оптической силы линзы.</p> <p>Измерение фокусного расстояния линзы.</p> <p>Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>
Волновые свойства света	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн.</p> <p>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.</p> <p>Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света.</p> <p>Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>
<b>6 Элементы квантовой физики</b>	
Квантовая оптика	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений.</p> <p>Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.</p> <p>Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона.</p> <p>Перечисление приборов установки, в которых применяется без-инерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в</p>

	развитии современной физики
Физика атома	<p>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</p>
Физика атомного ядра	<p>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</p>
7 Эволюция Вселенной	
Строение и развитие Вселенной	<p>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.</p>
Эволюция звезд. Гипотеза	<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.</p>

происхождения Солнечной системы	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 вне-учебной деятельности обучающихся. В состав кабинета физики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета физики 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<sup>11</sup>. В кабинете должно быть 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 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 физическими энциклопедиями, атласами, словарями и хрестоматией по физике, справочниками по физике и технике, научной и научно-популярной литературой естественнонаучного содержания.

<sup>11</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.). Рекомендуемая литература

Для студентов

Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика. 10-11 класс (базовый и профильный уровни) М.: Просвещение, 2009 г

Рымкевич А.П. Физика. Задачник 10-11 класс. - М.: Дрофа, 2005

**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.

Для преподавателей

Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика. 10-11 класс (базовый и профильный уровни) М.: Просвещение, 2009 г

Рымкевич А.П. Физика. Задачник 10-11 класс. - М.: Дрофа, 2005

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](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов). [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).

[www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (BooGid. Электронная библиотека).

[www.globalteka.ru](http://www.globalteka.ru) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

[www.st-books.ru](http://www.st-books.ru) (Лучшая учебная литература).

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

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

[www.alleng.ru/edu/phys.htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm) (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

<https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).

[www.n-t.ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz) (Нобелевские лауреаты по физике).

[www.nuclphys.sinp.msu.ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru) (Ядерная физика в Интернете).

[www.college.ru/fizika](http://www.college.ru/fizika) (Подготовка к ЕГЭ).

[www.kvant.mccme.ru](http://www.kvant.mccme.ru) (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).



## Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 «Химия»

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Химия» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом

необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

На дисциплину «Химия» по специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 162 час, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 108 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 54 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

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.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Химия» при овладении студентами профессиями технического профиля.

В содержании учебной дисциплины для естественно-научного профиля профессионально значимый компонент не выделен, так как все его содержание является профильно ориентированным и носит профессионально значимый характер. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов, овладевающих профессиями СПО и специальностями СПО естественно-научного профиля профессионального образования, представлен примерный перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов.

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.

Контроль качества освоения дисциплины «Химия» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ.). Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на ее усвоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «химия»**

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «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 отношения 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 общеобразовательной учебной дисциплины 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.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования химия изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

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.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках

промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ.). В программе приведён тематический план для организации образовательного процесса при изучении учебной дисциплины «Химия».

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «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, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

личностных:

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

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

использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

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

владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать,

объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;  
сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;  
владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;  
сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

### Органическая химия

Предмет органической химии.

Теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе.

Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.

Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и 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 IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.

Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы.

Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по

изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (Am, AE), элиминирования (E), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.

Современные представления о химическом строении органических веществ.

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

Демонстрации

Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов).

Модели молекул  $\text{CH}_4$ ,  $\text{C}_2\text{H}_4$ ,  $\text{C}_2\text{H}_2$ ,  $\text{C}_6\text{H}_6$ ,  $\text{CH}_3\text{OH}$  — 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).

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

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.

(по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Понятие о субстрате и реагенте.; Реакции окисления и восстановления органических веществ.; Сравнение классификации соединений и классификации реакций в неорганической и органической химии.(по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***Предельные углеводороды***

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов.

Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов.

Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.

Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

Демонстрации

Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана.

Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси.

Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание).

Разделение смеси бензин — вода с помощью делительной воронки.

Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка кислорода.

Взрыв смеси метана с воздухом и хлором.

Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином.

Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты

Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.

Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам.

Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи.

Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты).

Практическое занятие

Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.

Самостоятельная работа

1. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

2. Подготовка докладов по темам: Области применения алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. (по выбору)

3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **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 углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о п-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера — Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.

#### **Демонстрации**

Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина».

Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).

#### **Лабораторные опыты**

Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре.

Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.

Распознавание образцов алканов и алкенов.

#### **Практические занятия**

Получение этилена дегидратацией этилового спирта.

Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.

Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси).

#### **Самостоятельная работа**

1. Выполнение реферата по темам:

Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.



Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе. (по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Классификация и назначение каучуков.; Классификация и назначение резин. Вулканизация каучука.; (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

#### ***Ацетиленовые углеводороды***

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи.

Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат.

Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.

Демонстрации

Модели молекулы ацетилена и других алкинов.

Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

Лабораторный опыт

Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.

Самостоятельная работа

1. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

2. Подготовка докладов по темам: Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. (по выбору)

3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

#### ***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.

Самостоятельная работа

1. Подготовка докладов по темам:

Толуол. Нитрование толуола. Тротил.;

2 Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***Природные источники углеводородов***

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливо-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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

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.

Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества. (по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам

Октановое число бензинов и цетановое число дизельного топлива.; Коксохимическое производство и его продукция. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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<sup>3+</sup>. 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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по теме:

Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Этиленгликоль и его применение.

Токсичность этиленгликоля и правила техники безопасности при работе с ним.

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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.

Самостоятельная работа

1. Подготовка докладов по темам: Поликонденсация формальдегида с фенолом в фенолоформальдегидную смолу.; Понятие о кетонах на примере ацетона. Применение ацетона в технике и промышленности (по выбору)

2. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Пленкообразующие масла. Замена жиров в технике непищевым сырьем. Синтетические моющие средства. (по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Многообразие карбоновых кислот (щавелевой кислоты как двухосновной, акриловой кислоты как непредельной, бензойной кислоты как ароматической (по выбору))

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

Углеводы

Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества.

Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз.

Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль.

Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул.

Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.

Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.

Демонстрации

Образцы углеводов и изделий из них.

Получение сахара кальция и выделение сахарозы из раствора сахара кальция.

Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой.

Отношение растворов сахарозы и мальтозы к  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  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.

Самостоятельная работа

1. Подготовка докладов по темам: Этиленгликоль и его применение. Молочнокислое брожение глюкозы. Кисломолочные продукты. Силосование кормов.; Нитрование целлюлозы.(по выбору)

2. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

**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  $\alpha$ -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств ам 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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Белки и полисахариды как биополимеры

Волокна, их классификация.

Промышленное производство химических волокон. (по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Аминокапроновая кислота. Капрон как представитель полиамидных волокон.; Использование гидролиза белков в промышленности.; Поливинилхлорид, политетрафторэтилен (тефлон).; Фенолоформальдегидные пластмассы.; Целлулоид.; Биологические функции белков.; Применение аминокислот на основе свойств. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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

1. Выполнение Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам: Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. (по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф.Крика и Д.Уотсона. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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 рН среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, 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, дигидро-фолиевой 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 D 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 *p*-аминофенола.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы.

Классификация ферментов.

Понятие о витаминах.

Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. (по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

Общая и неорганическая химия

**Химия — наука о веществах**

Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта — Бриглеба) модели молекул.

Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса.

Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева — Клапейрона.

Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.

Демонстрации

Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ.

Набор моделей атомов и молекул.

Некоторые вещества количеством в 1 моль.

Модель молярного объема газов.

Практические занятия

Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ.

Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией.

Самостоятельная работа

1. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.
2. Подготовка докладов по темам: Закон сохранения массы веществ.; Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры.; Закон Авогадро и следствия из него. Способы существования химических элементов (по выбору)
3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **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.

Самостоятельная работа

1. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.
2. Подготовка докладов по темам: Состав атомного ядра. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. (по выбору)
3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

## *Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева*

Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона.

Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации

Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева.

Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.

Лабораторный опыт

Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам: 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.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.; Динамические таблицы для моделирования Периодической системы.

(по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

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 перекрытия электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: ст- и п-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.

Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.

Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п.

Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

Демонстрации

Модели молекул различной архитектуры.

Модели из воздушных шаров пространственного расположения  $sp$ -,  $sp^2$ -,  $sp^3$ -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  $Fe^{3+}$ .

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам: Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная.

Ковалентная химическая связь **и ее характеристики**.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: 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. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

## **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 терморезистивных и термопластичных пластмасс.

Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы.

Обнаружение хлора в поливинилхлориде.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Аллотропия.

Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой.

Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Минералы и горные породы как природные смеси.

Жидкие кристаллы.

Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.

Косметические гели.

Применение суспензий и эмульсий в строительстве.(по выбору)

2.Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам.: Эмульсии и суспензии.; Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция. Синерезис. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **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), каталазы сырого мяса и сырого картофеля.

Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой.

Модель «кипящего слоя».

Смещение равновесия в системе:  $Fe^{3+} + 3 CNS^- \rightleftharpoons Fe(CNS)_3$ ; 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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по теме:

Реакции горения на производстве и в быту.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Катализ. Гомогенные и гетерогенные катализаторы.; Промоторы.; Каталитические яды.; Ингибиторы. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Растворы вокруг нас. Типы растворов.

Вода как реагент и среда для химического процесса.

Жизнь и деятельность С. Аррениуса.

(по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам:

Растворение как физико-химический процесс.; Тепловые эффекты при растворении.; Кристаллогидраты.; Применение воды в технических целях.; Минеральные воды.; Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среда растворов. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### ***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 (диспро- порционирования).

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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Виртуальное моделирование химических процессов.

Электролиз растворов электролитов.



Электролиз расплавов электролитов.

(по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **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: пирометаллургия, гидрометаллургия 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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

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.

(по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Классификация коррозии металлов по различным признакам.; Способы защиты металлов от коррозии; Зависимость скорости коррозии от условий окружающей среды.;

История шведской спички. (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **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:

Ca — CaO — Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> — Ca(OH)<sub>2</sub>

P - P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> - H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>

Si — SiO<sub>2</sub> — SiO<sub>2</sub> — Si(OH)<sub>4</sub> — SiO<sub>2</sub> — Si C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH - C<sub>2</sub>H<sub>4</sub> - C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>Br<sub>2</sub>

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.

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

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.

(по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Использование серной кислоты в промышленности;. Едкие щелочи, их использование в промышленности;. Гашеная и негашеная известь, их применение в строительстве;. Гипс и алебастр, гипсование (по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

## **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. На-

хождение 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.

#### Самостоятельная работа

1. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

2. Подготовка докладов по темам: Инертные или благородные газы.

Рождающие соли — галогены.

Халькогены в природе, их биологическая роль. (по выбору)

3. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

#### 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

Самостоятельная работа

1. Выполнение реферата по темам:

Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.

Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.

Современные методы обеззараживания воды.

Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.

(по выбору)

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов. Химия и пища.

(по выбору)

4. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ**

Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.

Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.

Современные методы обеззараживания воды.

Аллотропия металлов.

Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева.

«Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»

Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.

Изотопы водорода.

Использование радиоактивных изотопов в технических целях.

Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.

Плазма — четвертое состояние вещества.

Аморфные вещества в природе, технике, быту.

Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.

Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).

Защита озонового экрана от химического загрязнения.

Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.

Косметические гели.

Применение суспензий и эмульсий в строительстве.

Минералы и горные породы как основа литосферы.

Растворы вокруг нас. Типы растворов.

Вода как реагент и среда для химического процесса.

Жизнь и деятельность С. Аррениуса.

Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.

Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.

Серная кислота — «хлеб химической промышленности».

Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.

Оксиды и соли как строительные материалы.

История гипса.

Поваренная соль как химическое сырье.  
 Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.  
 Реакции горения на производстве и в быту.  
 Виртуальное моделирование химических процессов.  
 Электролиз растворов электролитов.  
 Электролиз расплавов электролитов.  
 Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.  
 История получения и производства алюминия.  
 Электролитическое получение и рафинирование меди.  
 Жизнь и деятельность Г. Дэви.  
 Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.  
 История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научнотехническом прогрессе.  
 Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.  
 Инертные или благородные газы.  
 Рождающие соли — галогены.  
 История шведской спички.  
 История возникновения и развития органической химии.  
 Жизнь и деятельность А. М. Буглерова.  
 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

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 162 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные опыты и практические занятия, — 108 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 54 часа.

### Тематический план

	Количество часов
--	------------------

Наименование раздела	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная учебная нагрузка	
			Всего занятий	Практических занятий
Введение	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
1. Органическая химия				
1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	8	3	4	1
1.2. Предельные углеводороды	6	2	3	1
1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды	6	2	3	1
1.4. Ацетиленовые углеводороды	4	1	3	Не предусмотрено
1.5. Ароматические углеводороды	4	1	3	Не предусмотрено
1.6. Природные источники углеводов	5	2	3	Не предусмотрено
1.7. Гидроксильные соединения	6	2	3	1
1.8. Альдегиды и кетоны	4	1	2	1
1.9. Карбоновые кислоты и их производные	8	3	3	2
1.10. Углеводы	7	2	4	1
1.11. Амины, аминокислоты, белки	8	3	4	1
1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	4	1	3	Не предусмотрено
1.13. Биологически активные соединения	6	2	1	3
2. Общая и неорганическая				



химия				
2.1. Химия — наука о веществах	1		20мин.	25мин.
2.2. Строение атома	4	1	3	Не предусмотрено
2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	9	3	6	Не предусмотрено
2.4. Строение вещества	5	2	5	Не предусмотрено
2.5. Полимеры	3	1	2	Не предусмотрено
2.6. Дисперсные системы	3	1	2	Не предусмотрено
2.7. Химические реакции	9	3	6	Не предусмотрено
2.8. Растворы	8	4	4	1
2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	9	3	6	Не предусмотрено
2.10. Классификация веществ. Простые вещества	12	4	5	Не предусмотрено
2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	9	3	4	2
2.12. Химия элементов	9	3	4	2
2.13. Химия в жизни общества	4	1	2	1
Итого:	162	57	89ч.20мин.	18ч.25мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.

#### **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
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	тролит, 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	<p>Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ.</p> <p>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</p>
Основные теории химии	<p>Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</p> <p>Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p> <p>Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.</p> <p>Формулировка основных положений теории химического</p>

Важнейшие вещества и материалы	<p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (ТА и II А групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII А, VI<sup>A</sup>, V<sup>A</sup> 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.</p> <p>Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (масляной кислоты) для соответствия</p>
Химический язык и символика	<p>Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.</p> <p>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>Отражение химических процессов с помощью уравнений</p>
Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Химические реакции	<p>Объяснение сущности химических процессов.</p> <p>Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.</p> <p>Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии.</p> <p>Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций</p>
Химический эксперимент	<p>Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности.</p> <p>Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента</p>
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
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	<p>Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.</p> <p>Решение расчетных задач по химическим формулам и</p>

Профильное и профессионально значимое содержание	<p>Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве.</p> <p>Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях.</p> <p>Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде.</p> <p>Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.</p> <p>Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием.</p> <p>Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве</p>
--	--

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Для освоения программы учебной дисциплины «Химия» в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеются кабинет химии и лаборантская комната.

В состав учебно-методического и материально-технического оснащения кабинета химии входят:

натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;

печатные средства обучения;

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.

### ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия. для профессий и специальностей технического профиля, учебник НПО и СПО – М., 2014.

Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Химия. 10(11) класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2013

Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Органическая химия. 11(10) класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2013.

Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Ф.Н. Маскаев, С.Ю. Пономарев, В.И. Теренин. – М., 2005.

Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2005.

Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М., 2006.

Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2009

Габриелян О.С. Химия: орган. химия: учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений с углубл. изучением химии / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, А.А. Карцова – М., 2005.

Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2009

Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2006

Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2009

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. Настольная книга учителя химии: 10 класс / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов – М., 2004.

Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 11 класс: в 2 ч. / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова, А.Г. Введенская – М., 2009.

Горковенко М.Ю. Поурочные разработки по химии 10класс – М. ,»Вако», 2005

Аршанский Е.А. Методика обучения химии в классах гуманитарного профиля – М., 2003.

Кузнецова Н.Е. Обучение химии на основе межпредметной интеграции / Н.Е. Кузнецова, М.А. Шаталов. – М., 2004.

Габриелян О.С. Лысова Г.Г. Химия для преподавателя: методическое пособие. – М., 2004.

интернет-ресурсы

[www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru) (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

[www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) (Образовательный сайт для школьников «Химия»).

[www.alhimikov.net](http://www.alhimikov.net) (Образовательный сайт для школьников).

[www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии). [www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»). [www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»). [www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»). [www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).

[www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»)

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 «Обществознание»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Обществознание» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

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

воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

развитие личности на стадии начальной социализации, становление право-мерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

На дисциплину «Обществознание» по профессиям среднего профессионального образования технического профиля отводится 256 часов, в том числе 171 час аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 85 часов, по специальностям среднего

профессионального образования социально-экономического профиля отводится 162 часа, в том числе 108 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа 54 часа в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Обществознание» при овладении студентами профессиями технического профиля и специальностями социально-экономического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

Контроль качества освоения дисциплины «Обществознание» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

#### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности



социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания 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, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного профилей профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается также на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но более углубленно с учетом осваиваемой профессии или специальности.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования обществознание изучается без включения экономики и права.

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ)<sup>1</sup>.

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Обществознание»<sup>2</sup> изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

<sup>1</sup> Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении интегрированной учебной дисциплины «Обществознание», включающей экономику и право как профильную учебную дисциплину.

<sup>2</sup> Обществознание, включая экономику и право, либо обществознание без включения экономики и права.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**личностных:**

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

российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

#### ***метапредметных:***

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

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

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

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

умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

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

#### ***предметных:***

сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

сформированность представлений о методах познания социальных явлений процессов; владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### Человек и общество

- *Природа человека, врожденные и приобретенные качества*

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.

Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

### *1.2. Общество как сложная система*

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

### *Практические занятия*

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности интересы.

Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные институты общества. Общество и природа.

Глобализация.

### *Самостоятельная работа*

1. Выполнение рефератов.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.
3. Подготовка докладов по темам: Процессы глобализации; Основные институты общества, их функции; Современные войны, их опасность для человечества.
4. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

## **2. Духовная культура человека и общества**

### **2.1. Духовная культура личности и общества**

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

### **2.2. Наука и образование в современном мире**

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.

Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.

### **2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры**

Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

#### **Практические занятия**

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия. Искусство.

#### **Самостоятельная работа**

1. Выполнение рефератов.
2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.
3. Подготовка докладов по темам: Особенности молодежной субкультуры; Взаимодействие и взаимосвязь различных культур; Добро и зло.
4. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

## **3. Экономика**

### **3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы**

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства.

Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

### **3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике**

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

### 3.3. Рынок труда и безработица

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

### 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.

Практические занятия

Экономика как наука.

Типы экономических систем.

Факторы спроса и предложения.

Функции государства в экономике.

Причины безработицы и трудоустройство. Особенности современной экономики России.

Самостоятельная работа

1. Выполнение рефератов.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Рыночное равновесие; Банковская система; Роль профсоюзов и государства на рынках труда.

4. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

4. Социальные отношения

4.1. Социальная роль и стратификация

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

#### **4.2. Социальные нормы и конфликты**

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.

#### **4.3. Важнейшие социальные общности и группы**

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.

Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство.

#### **Практические занятия**

Социальная стратификация.

Виды социальных норм.

Социальные конфликты.

Социальная стратификация в современной России. Межнациональные отношения.

Семья в современной России.

#### **Самостоятельная работа**

1. Выполнение рефератов.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Социальная мобильность; Социальный конфликт; Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

4. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

5. Политика

#### **5.1. Политика и власть. Государство в политической системе**

Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.

Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций.

Правовое государство, понятие и признаки.

#### **5.2. Участники политического процесса**

Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-

политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

#### **Практические занятия**

Политическая система общества, ее структура.  
Государство в политической системе общества.  
Функции государства.  
Формы государства.  
Гражданское общество и правовое государство.  
Избирательное право в Российской Федерации.  
Личность и государство.

### ***Самостоятельная работа***

1. Выполнение рефератов.
2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.
3. Подготовка докладов по темам: Признаки государства; Типология политических режимов; Избирательная кампания в Российской Федерации.
4. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

### **6. Право**

#### ***6.1. Правовое регулирование общественных отношений***

Юриспруденция как общественная наука.

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.

Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.

Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков.

Юридическая ответственность и ее задачи.

#### ***6.2. Основы конституционного права Российской Федерации***

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

#### **6.3. Отрасли российского права**

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Практические занятия

Право в системе социальных норм.

Система права. Формы права.

Конституционное право.

Права и обязанности человека и гражданина.

Гражданское право.

Трудовое право.

Административное право.

Уголовное право.

Самостоятельная работа

1. Выполнение рефератов.

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

3. Подготовка докладов по темам: Основные формы права; Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ; Личные неимущественные права граждан.

4. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.

Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.

Проблема познаваемости мира в трудах ученых.

Я или мы: взаимодействие людей в обществе.

Индустриальная революция: плюсы и минусы.

Глобальные проблемы человечества.

Современная массовая культура: достижение или деградация?

Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?

Кем быть? Проблема выбора профессии.

Современные религии.

Роль искусства в обществе.

Экономика современного общества.

Структура современного рынка товаров и услуг.

Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.

Я и мои социальные роли.

Современные социальные конфликты.

Современная молодежь: проблемы и перспективы.

Этносоциальные конфликты в современном мире.

Семья как ячейка общества.

Политическая власть: история и современность.

Политическая система современного российского общества.

Содержание внутренних и внешних функций государства на примере современной России.

Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).

Формы участия личности в политической жизни.

Политические партии современной России.

Право и социальные нормы.

Система права и система законодательства.

Развитие прав человека в XX — начале XXI века.

Характеристика отрасли российского права (на выбор).



## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», включающей экономику и право, в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессиям СПО технического и естественнонаучного профилей профессионального образования — 256 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 85 часов;

по специальностям СПО технического и естественнонаучного профилей профессионального образования — 162 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 108 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 54 часа;

### Тематический план

(для специальностей СПО технического и естественнонаучного профилей)

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	практические занятия
<b>Введение</b>	<b>1</b>	Не предусмотрено	<b>1</b>	Не предусмотрено
<b>1. Человек и общество</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	10	4	6	3
1.2. Общество как сложная система	6	2	4	3
<b>2. Духовная культура человека и общества</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>7</b>
2.1. Духовная культура личности и общества	3	1	2	2
2.2. Наука и образование в современном мире	12	4	8	2
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	6	2	4	3
<b>3. Экономика</b>	<b>39</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>6</b>
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	9	3	6	2
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	12	4	8	2
3.3. Рынок труда и безработица	12	4	8	1

3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	6	2	4	1
<b>4. Социальные отношения</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>6</b>
4.1. Социальная роль и стратификация	6	2	4	2
4.2. Социальные нормы и конфликты	9	3	6	2
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	9	3	6	2
<b>5. Политика</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>7</b>
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	9	3	6	4
5.2. Участники политического процесса	9	3	6	3
<b>6. Право</b>	<b>42</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>8</b>
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	9	3	6	2
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	15	5	10	2
6.3. Отрасли российского права	18	6	12	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>	Не предусмотрено	<b>1</b>	Не предусмотрено
<b>ИТОГО</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>108</b>	40

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

#### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения
1. Человек и общество	

1.1. Природа человека врожденные и приобретенные качества	Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение. Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение взаимодействие, конфликты
1.2. Общество как сложная система	Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс»
2. Духовная культура человека и обществ	
2.1. Духовная культура личности и общества	Умение разьяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям
2.2. Наука и образование в современном мире	Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей
3. Экономика	
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет»
3.3. Рынок труда и безработица	Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли
4. Социальные отношения	

4.1. Социальная роль и стратификация	Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе
4.2. Социальные нормы и конфликты	Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи)
5. Политика	
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки
5.2. Участники политического процесса	Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации
6. Право	
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан
6.3. Отрасли российского права	Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

Освоение программы интегрированной учебной дисциплины «Обществознание» 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 Санитарноэпидемиологических 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<sup>1</sup>.

кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по праву, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых 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 входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение интегрированной учебной дисциплины «Обществознание», 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 литературой по экономике, социологии, праву и т.п.

процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по обществознанию, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

<sup>1</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

## **ЛИТЕРАТУРА**

### **Для студентов**

Баранов П.А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2012.

Баранов П.А., Шевченко С.В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2014.

Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2014. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2015.

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2014.

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2014.

Воронцов А. В., Королева Г. Э., Наумов С. А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2013.

Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2014.

Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2014.

Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М., 2015.

Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.

Северинов К.М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2010.

Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2013.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.

Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ)

//  
СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.

Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.

Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — 15. — Ст. 766.

Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.

Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.  
Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.

Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.

Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — мая.

Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

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 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 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».

Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2014. Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. — М., 2014.

Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

[www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

[www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

[www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).

[www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»)

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОУД.15 «Биология»**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Биология» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», 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).

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол №3 от 21 июля 2015г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе,



выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

На дисциплину «Биология» по специальностям среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 108 часов, в том числе 36 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 18 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Биология» при овладении студентами профессиями технического профиля. Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуальных проектов с использованием информационных технологий и др.

Контроль качества освоения дисциплины «Биология» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года. Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины «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 профессий СПО и специальностей СПО технического профиля профессионального образования биология изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При отборе содержания учебной дисциплины «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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебная дисциплина «Биология» 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 «Биология» 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 учебной дисциплины «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

личностных:

сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

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

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

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

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

#### Демонстрации

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.

Царства живой природы.

### УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. *Краткая история изучения клетки.*

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. *Дифференцировка клеток.* Клеточная теория строения организмов.

Митоз. Цитокинез.

Демонстрации:

Строение и структура белка.

Строение молекул ДНК и РНК.

Репликация ДНК.

Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.

Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.

Строение вируса.

Фотографии схем строения хромосом.

Схема строения гена.

Митоз.

Практические занятия

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.

Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.

Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

## **ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ**

Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. *Органогенез. Постэмбриональное развитие.*

Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Демонстрации

Многообразие организмов.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Фотосинтез.

Деление клетки.

Митоз.

Бесполое размножение организмов.

Образование половых клеток.

Мейоз.

Оплодотворение у растений.

Индивидуальное развитие организма.

Типы постэмбрионального развития животных.

Практическое занятия

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

## **ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ**

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. *Взаимодействие генов.* Генетика пола. *Сцепленное с полом наследование.* Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

*Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).*

Демонстрации

Моногибридное и дигибридное скрещивание.

Перекрест хромосом.

Сцепленное наследование.

Мутации.

Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных.

Гибридизация.

Искусственный отбор.

Наследственные болезни человека.

Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Практические занятия

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.

Решение генетических задач.

Анализ фенотипической изменчивости.

Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

## **ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ**

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции.

*Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития.* Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

Демонстрации

Критерии вида.

Структура популяции.

Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.

Эволюционное древо растительного мира.

Эволюционное древо животного мира.

Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

Практические занятия

Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

## **ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА**

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

Демонстрации

Черты сходства и различия человека и животных.

Черты сходства человека и приматов.

Происхождение человека.

Человеческие расы.

Практическое занятие

Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

## **ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ**

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. *Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии.* Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. *Глобальные экологические проблемы и пути их решения.*

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Экологические пирамиды.

Схема экосистемы.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Биосфера

Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере.

Схема агроэкосистемы.

Особо охраняемые природные территории России.

Практические занятия

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.

Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).

*Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе.*

Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.

## **БИОНИКА**

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. *Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.*

Демонстрации

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве.

Трубчатые структуры в живой природе и технике.

Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

*Экскурсии Многообразие видов.*

*Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.*

*Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).*

*Естественные и искусственные экосистемы своего района.*

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

Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.

Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.

Драматические страницы в истории развития генетики.

Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.

История развития эволюционных идей до Ч. Дарвина.

«Система природы» К. Линнея и ее значение для развития биологии.

Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.

Современные представления о зарождении жизни. Рассмотрение и оценка различных гипотез происхождения

Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность расизма.

Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.

Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.

Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.

Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.

Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.

Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере.

Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.

Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах.

Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.

Рациональное использование и охрана невозобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах).

Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.

Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» 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 и специальностям СПО технического профиля профессионального образования — 54 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 36 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 18 часов;

по профессиям СПО и специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 108 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 72 часа, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 36 часов.

Примерные тематические планы

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная	Самостоятель-	обязательная	аудиторная



	учебная нагрузка	ная учебная работа	учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	прак. занятий
Введение	2		2	-----
1. Учение о клетке	16	6	10	3
<b>2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов</b>	13	5	8	1
3. Основы генетики и селекции	24	8	16	4
<b>4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение</b>	22	6	16	3
<b>5. Происхождение человека</b>	10	4	6	1
<b>6. Основы экологии</b>	18	6	12	4
<b>7. Бионика</b>	2	1	1	-----
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1		1	
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>16</b>

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, экскурсий и др

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной 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

	<p>практической деятельности людей.</p> <p>Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране.</p>
УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ	
Химическая организация клетки	<p>Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов.</p> <p>Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке.</p>
Строение и функции клетки	<p>Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов.</p> <p>Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.</p> <p>Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.</p>
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	<p>Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.</p> <p>Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК</p>
Жизненный цикл клетки	<p>Ознакомление с клеточной теорией строения организмов.</p> <p>Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов</p>
ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ	
Размножение организмов	<p>Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов.</p> <p>Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки.</p>
Индивидуальное развитие организма	<p>Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных.</p> <p>Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов.</p> <p>Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира.</p>
Индивидуальное развитие человека	<p>Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства.</p> <p>Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека.</p>

ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	
Закономерности изменчивости	<p>Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира.</p> <p>Получение представления о связи генетики и медицины.</p> <p>Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой.</p> <p>Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале.</p> <p>Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.</p>
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	<p>Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции.</p> <p>Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И. Вавиловым.</p> <p>Изучение методов гибридизации и искусственного отбора.</p> <p>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.</p>
ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ	
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.</p> <p>Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции.</p> <p>Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер.</p> <p>Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы.</p> <p>Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземновоздушной, почвенной).</p>
История развития эволюционных идей	<p>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.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право</p>

	другого человека на иное мнение.
Микроэволюция и макроэволюция	<p>Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции.</p> <p>Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами.</p> <p>Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.</p> <p>Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов.</p>
<b>ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА</b>	
Антропогенез	<p>Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.</p> <p>Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство.</p> <p>Выявление этапов эволюции человека</p>
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях.
<b>ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ</b>	
Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	<p>Изучение экологических факторов и их влияния на организмы.</p> <p>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.</p> <p>Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды.</p> <p>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.</p>
Биосфера — глобальная экосистема	<p>Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме.</p> <p>Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в</p>

	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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Освоение программы учебной дисциплины «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<sup>12</sup>.

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 учебной дисциплины «Биология» входят:

<sup>12</sup> Письмо Министерства науки и образования РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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. *Беляев, Д.К.* Биология (базовый уровень). 10 класс /Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц, Л.Н. Кузнецов. — М., 2014.
2. *Ионцева, А.Ю.* Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах /А.Ю. Ионцева. — М., 2014.
3. *Лукаткин, А.С.* Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования /А.С. Лукаткин, А.Б. Ручин, Т.Б. Силаев. — М., 2014.
4. *Мамонтов, С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А.* Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат) /С.Г. Мамонтов, В.Б. Захаров, Т.А. Козлова. — М., 2014.
5. *Никитинская, Т.В.* Биология: карманный справочник /Т.В. Никитинская. — М., 2015.
6. *Сивоглазов, В.И.* Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс /В.И. Сивоглазов, И.Б. Агафонов, Е.Т. Захарова. — М., 2014.
7. *Сухорукова, Л.Н.* Биология (базовый уровень). 10—11 класс /Л.Н. Сухорукова, В.С. Кучменко, Т.В. Иванова. — М., 2014.

### *Для преподавателей*

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
2. 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”».
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.

*Дарвин Ч.* Сочинения. — Т. 3. — М., 1939.

5. *Дарвин Ч.* Происхождение видов. — М., 2006.

*Кобылянский В.А.* Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. — М., 2010.

*Орлова Э.А.* История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2010.

*Пехов А.П.* Биология, генетика и паразитология. — М., 2010.

Чебышев Н.В., Гринева Г.Г. *Биология.* — М., 2010.

Интернет-ресурсы

[www.sbio.info](http://www.sbio.info) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

[www.5ballov.ru/test](http://www.5ballov.ru/test) (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

[www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm](http://www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm) (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

[www.biology.ru](http://www.biology.ru) (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

[www.informika.ru](http://www.informika.ru) (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

[www.nrc.edu.ru](http://www.nrc.edu.ru) (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

[www.nature.ok.ru](http://www.nature.ok.ru) (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).

[www.kozlenkoa.narod.ru](http://www.kozlenkoa.narod.ru) (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

[www.schoolcity.by](http://www.schoolcity.by) (Биология в вопросах и ответах).

[www.bril2002.narod.ru](http://www.bril2002.narod.ru) (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

## Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.16 «География»

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «География» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», 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);

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол «3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

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

освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.



На дисциплину «География» по профессиям среднего профессионального образования технического профиля отводится 108 часов, в том числе 72 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 36 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «География» при овладении студентами профессиями технического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, организацию режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности и др.

Контроль качества освоения дисциплины «География» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»**

Содержание учебной дисциплины «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.

Учебная дисциплина «География» 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 профессиональных образовательных организациях, реализующих 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 или специальностей СПО.

Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Освоение содержания учебной дисциплины 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 учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранные профессии СПО или специальности СПО. Курсивом выделены практические занятия, выполнение которых для студентов, осваивающих специальности СПО технического и социальноэкономического профилей профессионального образования, необязательно.

Практико-ориентированные задания, проектная деятельность студентов, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» 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 «География» 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, учебная дисциплина «География» 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 учебной дисциплины «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

личностных:

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

сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

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

сформированность экологического мышления, понимания влияния 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;

метапредметных:

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

умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

#### 1. Источники географической информации

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое

использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

Практические занятия

Ознакомление с географическими картами различной тематики.

*Нанесение основных географических объектов на контурную карту.*

Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы.

*Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов.*

Использование статистических материалов и геоинформационных систем.

### **Самостоятельная работа**

Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

Внести в таблицу статистические материалы.

### **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.

### **Самостоятельная работа**

На основе политической карты мира в атласе выполнить политическую карту на контурной карте. Отметить на контурной карте страны-гиганты по территории, страны-гиганты по населению, карликовые страны, островные страны, полуостровные страны, приморские страны, страны, не имеющие открытого выхода к морю. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

### **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.

### **Самостоятельная работа**

Используя различные данные средств массовой информации, приведите несколько примеров: а) положительных результатов природоохранной деятельности и осуществления

экономической политики, б) отрицательного воздействия. Дать характеристику одного из видов природного ресурса (по выбору)

### **География населения мира**

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения.

Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.

Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.

Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.

Практические занятия

*Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.*

Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира.

*Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира.*

Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.

*Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.*

### **Самостоятельная работа**

По карте национального состава населения в атласе изучите основные языковые семьи и ареалы их распространения по земному шару. Определите, народы каких языковых семей преобладают в Европе, Азии, Африке, Америке, Австралии, Океании. Выводы запишите в тетрадь. По карты религий в атласе охарактеризуйте ареалы распространения мировых религий. Определите, какие религии преобладают в отдельных крупных регионах земли.

### **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.

### **Самостоятельная работа**

Выполнить контурную карту одной из отраслей промышленности (по выбору). Составить кроссворд «Отрасли промышленности». Найти дополнительную информацию по теме «Машиностроение»

### **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.

#### **Самостоятельная работа**

Подготовка рефератов по темам. Подготовка докладов по темам. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.

Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

### **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.*

#### **Самостоятельная работа**

По карте национального состава населения в атласе изучите основные языковые семьи и ареалы их распространения по земному шару. Определите, народы каких языковых семей преобладают в Европе, Азии, Африке, Америке, Австралии, Океании. Выводы запишите в тетрадь. По карты религий в атласе охарактеризуйте ареалы распространения мировых религий. Определите, какие религии преобладают в отдельных крупных регионах земли.

#### **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.*

#### **Самостоятельная работа**

Проанализировать внешние экономические связи России с другими странами.

### **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.*

### **Самостоятельная работа**

Дать характеристику глобальных проблем, касающихся географии (по выбору).

Работа с текстом из учебника, дополнительной литературы.

Подготовка индивидуального проекта (по выбору)

### **Примерные темы рефератов (докладов), 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 общеобразовательной учебной дисциплины «География» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка студентов составляет:

по профессиям СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования — 108 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 72 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 36 часов;

по специальностям СПО технического и социально-экономического профилей профессионального образования — 54 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 36 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 18 часов;



по специальностям СПО естественно-научного и гуманитарного профилей профессионального образования — 108 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 72 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 36 часов.

**Тематический план  
(технический, естественно-научный профиль)**

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	Практич. занятий
Введение	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
1. Источники географической информации	2	1	1	5
2. Политическое устройство мира	6	2	4	4
3. География мировых природных ресурсов	6	2	4	3
4. География населения мира	9	3	6	5
5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства	3	1	2	
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	6	2	4	
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	12	4	8	
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	6	2	4	3
6. . Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы	9	3	6	
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	12	4	8	
География населения и хозяйства Африки	6	2	4	
География населения и хозяйства Северной Америки	6	2	4	
География населения и хозяйства Латинской	9	3	6	

Америки				
География населения и хозяйства Австралии и Океании	3	1	2	2
7.Россия в современном мире	6	2	4	4
8.Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	5	2	3	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>28</b>

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, кроссвордов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, работу с текстом учебника и с дополнительной литературой, ознакомление с таблицами и схемами, контурными картами, работу со словарями и справочниками, ответы на контрольные вопросы, составление конспектов с помощью Интернета

#### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ 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 современной географии.
2. Политическое устройство мира	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира.

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных
	Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-
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
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
5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства	Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
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
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях.

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	<p>Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения.</p> <p>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука,</p>
<p>География отраслей третичной сферы мирового хозяйства</p>	<p>Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров.</p> <p>Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог.</p> <p>Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма.</p> <p>Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности.</p> <p>Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами</p>
<p>6. Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы</p>	<p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять</p>
<p>География населения и хозяйства Зарубежной Азии</p>	<p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации,</p>

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «География» 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<sup>13</sup>.

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 учебной дисциплины «География» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов и др.);

информационно-коммуникативные средства;

экранны-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 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, географическими атласами, справочниками, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по географии.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «География» 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., Петрусюк О.А.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

**Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

**Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

---

<sup>13</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

**Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

**Гладкий Ю.Н., Николина В.В.** География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.

**Гладкий Ю.Н., Николина В.В.** География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2014.

**Кузнецов А.П., Ким Э.В.** География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

**Максаковский В.П.** География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

**Холина В.Н.** География (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2014.

**Холина В. Н.** География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., 2014.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

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

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».

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

**Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И.** География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2014.

**Петрусюк О. А.** География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2014.

Справочники, энциклопедии

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громько. — М., 1987.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е.Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2003.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2004.

Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д.Аксенова. — М., 2001.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н.А. Симония. — М., 2004.

Интернет-ресурсы

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

[www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

[www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county) (сайт Геологической службы США). [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»). [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.17 «Экология»**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения экологии в профессиональных образовательных организациях СПО, 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, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Экология» составлена с учетом следующих документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Федеральный закон об образовании);

Требования ФГОС среднего общего образования, предъявляемые к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экология», 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).

Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Письмо Минобрнауки России, федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 « О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» для профессиональных образовательных организаций рекомендованная ФГАУ «ФИРО». Протокол №3 от 21 июля 2015г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

Рабочая программа и примерная программа имеют отличия. Примерная программа определяет базовые знания, умения, навыки и отражает систему ведущих мировоззренческих идей, общие рекомендации методического характера. Рабочая программа конкретизирует соответствующий образовательный стандарт с учетом необходимых требований к её построению, а также учитывает возможности методического, информационного, технического обеспечения учебного процесса, отражает специфику обучения в образовательном учреждении по конкретной профессии.

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:

получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить

наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;  
развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;  
воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;  
использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

На дисциплину «Экология» по профессиям среднего профессионального образования технического профиля отводится 54 часа, в том числе 36 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 18 часов в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП среднего профессионального образования.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего общего образования базового уровня.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Программа содержит тематический план, отражающий количество часов, выделяемое на изучение дисциплины «Экология» при овладении студентами профессиями технического профиля.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку рефератов, докладов, индивидуальных проектов с использованием информационных технологий и др.

Контроль качества освоения дисциплины «Экология» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце учебного года.

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет времени, отведенного на её освоение, и выставляется на основании результатов выполнения практических занятий, а также точек рубежного контроля.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»**

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 естественнонаучной 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: естественно-научные и гуманитарные аспекты.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экология» 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 или специальностей СПО.

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 учебной дисциплины «Экология» 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 учебная дисциплина «Экология», 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 учебной дисциплины «Экология» 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 «Экология» 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, учебная дисциплина «Экология» 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 учебной дисциплины «Экология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО и специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1) 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;

2) 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;

3) предметных:

сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;

сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры

## **.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **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 №1

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.**

## 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 №3

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

1. Возможности управления водными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития

2. Возможности

Демонстрация

Схема агроэкосистемы.

Практическое занятие №2

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

управления лесными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.

3. Возможности управления почвенными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.

4. Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы: способы решения проблемы исчерпаемости.

5. Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов.

6. История и развитие концепции устойчивого развития.

7. Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.

8. Основные экологические приоритеты современного мира.

9. Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: возможные способы решения проблем.

10. Особо охраняемые природные территории и их значение в охране природы.

11. Популяция как экологическая единица.

12. Причины возникновения экологических проблем в городе.

13. Причины возникновения экологических проблем в сельской местности.

14. Проблемы водных ресурсов и способы их решения (на примере России).

15. Проблемы почвенной эрозии и способы ее решения в России.

16. Проблемы устойчивости лесных экосистем в России.

17. Система контроля за экологической безопасностью в России.

18. Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.

20. Среда обитания и среды жизни: сходство и различия.

21. Структура экологической системы.

22. Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.

23. Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.

24. Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости.

**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 профессиям СПО и специальностям СПО технического профиля профессионального образования — 54 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 36 часов, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 18 часов.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела	Количество часов			
	максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	
			всего занятий	прак. занятий
Введение	2		2	-----
Экология как научная дисциплина	10	4	6	1

Среда обитания человека и экологическая безопасность	16	4	12	1
Концепция устойчивого развития	12	4	8	1
Охрана природы	13	6	8	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				-----
ИТОГО	54	18	36	4

Внеаудиторная самостоятельная работа включает в себя подготовку рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, экскурсий и др.

### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных <del>курсов</del> )
Введение	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении <del>пределов и специализацией своего</del>
<b>1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА</b>	
Общая экология	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение <del>представлений о популяции экосистеме биосфере</del>
Социальная экология	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды,
Прикладная экология	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а <del>также возможные пути снижения последствий на</del>
<b>2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ</b>	
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 <del>разных источников, включая рекламу</del>

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
Сельская среда	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской
<b>3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ</b>	
Возникновение концепции устойчивого развития	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия
Устойчивость и развитие	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную,
<b>4. ОХРАНА ПРИРОДЫ</b>	
Природоохранная деятельность	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать
Природные ресурсы и их охрана	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране

### **УЧЕБНОМЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»**

Освоение программы учебной дисциплины «Экология» 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 вне- учебной 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<sup>14</sup>.

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 учебной дисциплины «Экология» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, модели, муляжи объектов, составляющих экологическую систему и др.);

информационно-коммуникационные средства;

<sup>14</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

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 «Экология», 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 учебной дисциплины «Экология» 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

1. **Валова, В.Д.** Экология /В.Д. Валова. — М.: Академия, 2012.-410с.
2. **Константинов, В.М.** Экологические основы природопользования /В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. — М., 2014.
3. **Марфенин, Н.Н.** Экология и концепция устойчивого развития /Н.Н. Марфенин. — М., 2013.
4. **Миркин, Б.М.** Экология (базовый уровень). 10 —11 классы /Б.М. Миркин, Л.Г. Наумова, С.В. Суматохин. — М., 2014.
5. Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2012.
6. **Пивоваров, Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г.** Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю.П. Пивоваров, В.В. Королик, Л.Г. Подунова. — М., 2014.
7. **Тупикин, Е.И.** Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.И. Тупикин. — М., 2014.
8. **Чернова, Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М.** Экология (базовый уровень). 10 — 11 классы /Н.М. Чернова, В.М. Галушин, В.М. Константинов. — М., 2014.
9. Экология Москвы и устойчивое развитие / под ред. Г.А. Ягодина. — М., 2011.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. 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”».
4. 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».
5. **Аргунова, М.В.** Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие» /М.В. Аргунова. — М., 2011.
6. **Аргунова М.В.** Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое развитие» /М.В. Аргунова, Е.В. Колесова. — М., 2011.

7. *Марфенин, Н.Н.* Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития /Н.Н. Марфенин. — М., 2012.

Интернет-ресурсы

1. [www.ecologysite.ru](http://www.ecologysite.ru) (Каталог экологических сайтов).

2. [www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).

3. [www.ecocommunity.ru](http://www.ecocommunity.ru) (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России)

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.18 «Индивидуальное проектирование»**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

1.1. Область применения программы: реализация среднего общего образования в пределах ППКРС по **специальности**; в соответствии с учетом технического и естественно-научного профилей получаемого профессионального образования.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта основного общего образования данными в рекомендациях по организации деятельности обучающихся.

ФГОС требует использования в образовательном процессе технологий деятельностного типа, методы проектно-исследовательской деятельности определены как одно из условий реализации ОПОП СПО, программы основного общего образования. Актуальность программы также обусловлена ее методологической значимостью. Знания и умения, необходимые для организации проектной и исследовательской деятельности, в будущем станут основой для организации научно-исследовательской деятельности в техникуме.

Программа позволяет реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы.

Особенностью данной программы является реализация педагогической идеи формирования у обучающихся умения учиться – самостоятельно добывать и систематизировать новые знания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл и ориентирована на достижение следующих компетенций:

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:



Цель программы — создание условий для формирования умений и навыков самостоятельной исследовательской деятельности с ее последующей презентацией, способствующих развитию индивидуальности обучающихся и их творческой самореализации.

В ходе решения системы проектных задач у обучающихся должны быть сформированы следующие способности:

- рефлексировать (видеть проблему; анализировать сделанное: почему получилось, почему не получилось, видеть трудности, ошибки);
- целеполагать (ставить и удерживать цели);
- планировать (составлять план своей деятельности);
- моделировать (представлять способ действия в виде модели-схемы, выделяя всё существенное и главное);
- проявлять инициативу при поиске способа (способов) решения задачи;
- вступать в коммуникацию (взаимодействовать при решении задачи, отстаивать свою позицию, принимать или аргументировано отклонять точки зрения других).

Настоящий курс предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

- определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;
- использование элементов причинно-следственного и структурно-функционального анализа;
- исследование реальных связей и зависимостей;
- умение развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного);
- объяснение изученных положений на самостоятельно подобранных конкретных примерах;
- поиск нужной информации по заданной теме в источниках различного типа и извлечение необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- отделение основной информации от второстепенной, критическое оценивание достоверности полученной информации;
- передача содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно);
- перевод информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбор знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации;
- выбор вида чтения в соответствии с поставленной целью (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.);
- уверенная работа с текстами различных стилей, понимание их специфики; адекватное восприятие языка средств массовой информации;
- самостоятельное создание алгоритмов познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера;
- пользование мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- владение основными видами публичных выступлений (высказывание, монолог, дискуссия, полемика), следование этическим нормам и правилам ведения диалога (диспута).

Методы преподавания определяются целями и задачами курса, направленного на формирование способностей обучающихся и основных компетентностей в предмете.

Метод проблемного обучения основан на создании проблемной ситуации, активной познавательной деятельности учащихся, состоящей в поиске и решении сложных вопросов.

Исследовательский метод обеспечивает овладение методами научного познания в процессе поиска и является условием формирования интереса.

Возможные приемы организации деятельности:

- Лекция
- Семинар

- Практическая работа
- «Мозговой штурм»
- Работа с источниками, в частности с документами. Наибольшее внимание будет уделено практическим заданиям по выработке запланированных навыков и умений – выполнению творческих заданий, итогом которых будет являться защита индивидуальных проектов. Во время учебных занятий могут использоваться различные виды индивидуальной, парной и групповой работы.

Основные формы контроля (измерители обученности):

1. создание индивидуального проекта и его презентация;
2. тетрадь с конспектами и выполненными заданиями (решение проблемных заданий, лабораторные работы, практические работы, эссе);
3. творческие работы (презентации, рефераты, проблемные задания и др.)
4. выступления во время дискуссий, заседаний круглых столов, интерактивных лекций, семинаров.

Итогом изучения данного курса является защита проектной работы, представление на итоговом занятии.

#### 1.4. Профильная составляющая общеобразовательной дисциплины

Профильное изучение дисциплины обеспечивается выполнением обучающимися заданий для самостоятельной работы, подобранными преподавателем с учетом профессиональной деятельности, выполнением индивидуальных заданий, а также изучения дополнительного профессионально значимого материала.

#### 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 18 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов, в том числе практические работы 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>18</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>18</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	-
Подготовка материалов для проекта	2
Составление плана выполнения проекта	1
Работа с основной и дополнительной литературой	3
Подбор видео и фото материала	1
Выполнение и оформление проекта	1
Подготовка презентации	1
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины  
Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основные понятия проектной деятельности	<i>Содержание учебного материала:</i>	4	2
	Введение. Особенности проектной деятельности. Основные требования к исследованию. Виды индивидуальных проектов. Основные технологические подходы. Особенности монопроекта и межпредметного проекта.		
Раздел 2. Этапы работы над проектом	<i>Содержание учебного материала:</i>	4	2
	Определение темы проекта. Этапы работы над проектом. Методы исследования. Технология составления плана работы. Определение цели, задач проекта. Выбор темы индивидуального проекта		
Раздел 3. Алгоритм работы с литературой и с ресурсами Интернета	<i>Содержание учебного материала:</i>	4	2
	Алгоритм работы с литературой. Алгоритм работы с ресурсами Интернета. Работа с электронным каталогом библиотеки. Что такое плагиат и как его избегать в своей работе. Занятие с системами «антиплагиат».		
	<i>Практические работы:</i>	3	
1 Работа в библиотеке: работа в тематическом каталоге, поиск по индексу статей периодики. 3 Работа с электронным каталогом библиотеки. Подбор материалов по теме проекта			
Раздел 4. Индивидуальное проектирование с учетом профессиональной направленности	<i>Практические работы:</i>	3	
	1 Определение научной проблемы: определение объекта и предмета исследования. Индивидуальные занятия. 2 Тренинг: выдвижение гипотезы исследования. Графические материалы проекта: виды, технология, требования к оформлению. Эссе по проблеме исследования. Требования к оформлению письменной части работы. 3 Навыки монологической речи. Аргументирующая речь. Обсуждение способов оформления конечных результатов индивидуального проекта (презентаций, защиты, творческих отчетов, просмотров. Правила оформления библиографии. Технология презентации.		
	<i>Всего</i>	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет;  
экран, проектор.

3.2. Образовательные технологии используемые при реализации программы:

Информационно-коммуникационные технологии;

Личностно ориентированное обучение;

Здоровье сберегающие технологии;

Игровые технологии;

Интерактивные технологии;

Мультимедийные технологии.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Используемая литература

Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. М. 2005.

Сергеева В.П. Проектно – организаторская компетентность учителя в воспитательной деятельности. М. 2005.

Метод учебных проектов: Методическое пособие М. 2006.

Пахомова Н. Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении: Пособие для учителей и студентов педагогических вузов. - М.: АРКТИ,2003. – 110 с.

Полат Е.С., М.Ю. Бухаркина, М.В.Моисеева, А.Е. Петрова "Новые педагогические и информационные технологии в системе образования". – М., 2004.

Интернет-обучение: технологии педагогического дизайна/Под ред. кандидата педагогических наук М.В. Моисеевой. - М.:Издательский дом "Камерон", 2004.

Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении: Пособие для учителей и студентов педагогических вузов. - М.: АРКТИ, 2003.

Полат Е.С. Современные педагогические и информационные технологии в системе образования: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений/Е.С. Полат, М.Ю. Бухаркина. - М.: Издательский центр "Академия", 2007.

INTERNET-ресурсы

doob-054.narod.ru>project.html

pedagogie.ru>Технологии>metod-uchebnyh-proektov...

StudFiles.ru>preview/1096574/

filolingvia.com>publ/454-1-0-3742

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных проектов, исследований.

Результаты обучения (усвоенные умения,	Коды формируемых	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------	-------------------------------------

усвоенные знания)	общих компетенций	результатов обучения
Знать:		
Особенности проектной деятельности. Основные требования к исследованию. Виды индивидуальных проектов. Основные технологические подходы.		Создание индивидуального проекта и его презентация; Тетрадь с конспектами и выполненными заданиями (решение проблемных заданий, практические работы, эссе); Творческие работы (презентации, рефераты, проблемные задания и др.); Выступления во время дискуссий, заседаний круглых столов, интерактивных лекций, семинаров; Итогом изучения данного курса является защита проектной работы
Этапы работы над проектом. Методы исследования		
Уметь:		
Проводить комплексный поиск информации в источниках разного типа;	ОК 1	
Видеть проблему; анализировать сделанное: почему получилось, почему не получилось, видеть трудности, ошибки;	ОК 3	
Составлять план своей деятельности;	ОК 4	
Представлять способ действия в виде модели-схемы, выделяя всё существенное и главное;	ОК 2	
Взаимодействовать при решении задачи, отстаивать свою позицию, принимать или аргументировано отклонять точки зрения других;	ОК 5	
Пользоваться мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;	ОК 6	
Представлять результаты изучения данного материала в формах конспекта, индивидуального проекта	ОК 7 ОК 8	

### **Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.19 Социальная психология с основами формирования жизнестойкости**

#### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **1. Области применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС специальности СПО

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке работников.

##### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Сварщик ручной и частично механизированной сварки (наплавки, резки)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выделять социально-психологическую проблематику в профессиональных ситуациях и процессах;
  - анализировать социально-психологические явления на макро - и микроуровне; - пользоваться социально-психологическими методами и методиками.
  - составлять меню с учетом собственных энергозатрат.
  - предотвращать опасные и экстремальные ситуации.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - теоретические и прикладные задачи
- основные проблемы и методы социальной психологии; - закономерности общественно-социальной жизни людей
  - содержание понятия «социально-психологическая компетентность специалиста
  - методы сохраняющие уровень здоровья , оптимальный для данного пола и возраста индивида.
  - способы борьбы и преодоления вредных привычек.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной

учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов; самостоятельной работы обучающегося – 24 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	27
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения
Раздел I. Теоретико-Методологические основы социальной психологии		10	
Тема 1.1. Объект, предмет, задачи.	Содержание учебного материала 1. Место социальной психологии в системе научного знания. Особый статус Социальной психологии, её отношения с социологией и психологией. 2 Общество, сферы деятельности людей, институции, группы, личность как объекты-социальной психологии. Социально-психические явления как объект социальной психологии. Самостоятельная работа. Сообщение на тему : Социально-психологическое явление как результат взаимодействия в системе «человек-человек», «человек-общность», «общность-общность».	2          2	1-2
Тема 1.2 Методы социальной психологии	Содержание учебного материала 1. Типология методов, используемых в социальной психологии. Методы исследования и диагностики (наблюдение, опрос, эксперимент, контент- анализ, моделирование, социометрия, референтометрия и др.) Методы управленческой деятельности. Методы социально-психологического обучения и развития (дискуссионные методы, деловые игры, тренинги личностного роста и др.). Взаимосвязь и взаимодополняемость методов социальной психологии. Практические занятия Круглый стол по теме: «Методы социальной психологии».	2          2	2-3
	Самостоятельная работа обучающихся : подготовить реферат по теме: «Современное состояние отечественной социальной психологии»	2	
Раздел III. Социальная психология общения и взаимодействия людей		20	
Тема 2.1. Содержание, функции виды общения	Содержание учебного материала 1. Общение как форма реализации системы общественных и межличностных: отношений. Специфика социально-психологического подхода к общению. Значение общения для развития индивида и социальных общностей. Семинар: «Содержание общения: 2. Обмен информацией, выработка единой стратегии Взаимодействия, восприятие и понимание людьми друг друга». Практическая работа по теме: «Общение» Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: « Виды общения: императивное, манипулятивное, диалогическое».	1          2       2	2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		

Структура общения	1. Интерактивная сторона общения. Общение как организация взаимодействия между общающимися индивидами. Виды социальных взаимодействий: сотрудничество, конкуренция, конфликт. 2. Общение как восприятие и понимание друг друга партнерами по общению. Эффекты межличностного восприятия: проекции, «ореола», стереотипизации, доминирующей потребности и др. Семинар : «Интерпретация причин поведения другого человека— явление каузальной атрибуции.. Межличностная аттракция». 1 Практические занятия: Круглый стол: «Коммуникативные барьеры. Социальные и психологические причины их возникновения». Тест: «Исследование уровня субъективного контроля», тест «Способы самоуправления»	2  1 2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «Способы и приемы создания имиджа— положительного образа человека или организации в сфере деловых отношений. Слагаемые личного обаяния (имиджа) делового человека». Доклад на тему «Роль социальной группы в воздействии общества на личность». Презентация по теме: «Способы и приемы создания имиджа— положительного образа человека или организации в сфере деловых отношений. Слагаемые личного обаяния»	2  2	
Тема 2.3. Способы психологического воздействия в общении	Содержание учебного материала . Психологическое заражение как способ группового воздействия. Основа заражения- бессознательная подверженность индивида определенным психическим состояниям. Паника как вид социально-психологического заражения. Семинар: «Подражание как принятие и воспроизведение индивидом черты образцов поведения другого человека. Традиции исследования подражания в истории социальной психологии. Мода как форма подражания».	1  1	2-3
	Практические занятия Самодиагностика. Тест «Общительность»; «Можете ли вы влиять на других».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Эссе по теме: «Использование способов убеждающего воздействия в деловой беседе»	1	
Раздел III. Психология социальных сообществ.		18	
Тема 3.1. Психологическая характеристика группы.	Содержание учебного материала 1. Психологические характеристики группы: групповые интересы, потребности, нормы ценности, цели. «Мы-чувство» как индикатор осознания принадлежности личности к группе. Феномен группового сознания	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему: «Социально-психологические характеристики»	2	





<p>Тема3.4. Психология межгрупповых отношений</p>	<p>1.Межгрупповыеотношения; как объект исследования всоциальной психологии. Деятельностный подход к исследованию межгрупповых отношений. Межгрупповое восприятие как социально психологический предмет исследования межгрупповых отношений. Зависимость межгруппового восприятия от характера совместной деятельности. Значение параметров успеха и неуспеха в совместной деятельности для межгруппового восприятия.</p>	2	2-3
	<p>Практические занятия Деловая игра: «Социальная психология малой группы»</p>	1	2-3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Эссена тему:«Возрастные аспекты межгрупповых отношений».4</p>	2	
<p>РазделIV.Социальная психология личности</p>		9	
<p>Тема4.1. Социально-психологический портрет личности</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		2-3
	<p>1. Специфика социально-психологического подхода к пониманию личности. Личность как системное качество, приобретаемое индивидом во взаимодействии с социальным окружением. Взаимоотношения личности с группой как главный ориентир в исследовании личности в социальной психологии .Степень осознания своих, отношений к разным сторонам действительности, понимание причин, вызывающих эти отношения, собственная активность личности по перестройке этих отношений -основные критерии выделения социально-психологических типов личности</p>	2	
	<p>Практические занятия Круглый стол по проблеме:«Взаимоотношения личности с группой».</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат по теме:«Социально-психологический тренинг как способ развития социально-психологических качеств личности».</p>	2	
<p>Тема4.2.Социализацияличности.</p>	<p>1.Понятие социализации как«двустороннего процесса, включающего с одной Стороны, усвоение индивидом социального опыта путем вхождения в социальную среду, систему социальных связей; с другой стороны, процесс активного воспроизводства системы социальных связей индивидом за счёт его активной деятельности, активного включения в социальную среду»(Г.М.Андреева).. Три сферы становления личности: деятельность, общение, сознание развития социально психологических качеств личности.»</p>	1	
	<p>Практические занятия Круглый стол по теме: «Социально – психологический портрет и социотип личности</p>	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат по теме: «Трудности адаптации в условиях социального кризиса».	1	
Раздел V. Прикладные отрасли Социальной психологии		13	
Тема 5.1. Социальная психология семьи.	Содержание учебного материала		
	1. Понятие семьи. Взаимосвязь различие понятий «брак» и «семья». Историческая эволюция брачно-семейных отношений. Функции семьи в обществе. Особенности современной семьи, Перспективы семьи. Социальная психология семьи. Создание семьи. Мотивы вступления в брак. Статусно-ролевые и позиционные отношения в семье. Динамика функционально-ролевых, эмоционально-оценочных и ценностно-смысловых, отношений в семье. Семейные нормы, традиции, ценности. Условия стабильности и качества брака. Семейные конфликты. Причины распада семей	2	2-3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему: « Типы семейного воспитания. Семья как симбиоз тактика опеки в воспитании детей. Семья как формальная кооперация».	1	2-3
Тема 5.2. Социальная психология социального поведения.	Содержание учебного материала		
	1. Отличие отклоняющегося поведения (не соответствующего нравственным и правовым нормам и требованиям общества) от аномального (связанного с мозговой патологией). Социальная детерминированность отклоняющегося поведения. Виды отклоняющегося поведения; собственно девиантное (отклоняющееся от принятых в обществе норм); делинквентное (противоправное, криминальное).	2	2
	Практические занятия. Круглый стол по проблеме: «Социальная детерминированность отклоняющегося поведения».	1	
Тема 5.3. Социальная психология конфликта.	Содержание учебного материала		
	1. Конфликт как феномен социальной и духовной жизни человека Конфликт как многоуровневое, многомерное и многофункциональное социально-психологическое явление. Сущностные свойства конфликта: наличие противоречий, различий между интересами, ценностями, целями, мотивами, ролями субъектов; противодействие, противоборство субъектов конфликта; негативные эмоции и чувства.	2	2-3
	Практические занятия самодиагностика по теме «Конфликт». Диагностический инструментальный: «Стратегии поведения в конфликтах» К. Томаса;	4	

	«Акцентуация характер» Айзенк. Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить реферат на тему: «Профилактика, урегулирование и разрешение конфликтов. Роль посредничества в урегулировании конфликтов. Процедуры посредничества. Переговоры как универсальный способ разрешения конфликтов».		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа учащихся	Объём часов
Раздел 1. Формирование жизнестойкости		
Тема 1.1 . Личные психологические зоны риска подростка.	Содержание учебного материала	1
	Лекционное занятие. Тема: «Личные психологические зоны риска подростка». Возрастные особенности подростка Опасные психологические ловушки.	1
Тема 1.2. Возрастные особенности, как факторы риска.	Содержание учебного материала	1
	Лекционное занятие. Тема: «Возрастные особенности, как факторы риска». Выделение главных фактов риска. Шкала тревожности (в обработке Н.И.Кондаша) Основные методы и способы раскрытия особенностей личности. («Телеграф»; «Паровоз»).	1
Тема 1.3. Психологические признаки опасности .	Содержание учебного материала	1
	Лекционное занятие. Тема: «Психологические признаки опасности». Рассмотрение собственных факторов риска. Составление списка причин вызывающих асоциальное поведение.	1
Раздел 2. Тренинг нестандартных решений в трудных жизненных ситуациях		
Тема 2.1. Самопрезентация и организация группы.	Содержание учебного материала	2
	Семинар – тренинг Тема: «Самопрезентация и организация группы». Выбор формы обращения при работе группы Упражнение «Самопрезентация» Упражнение «Свободный микрофон»	1
	Самостоятельная работа: подготовить сравнительную характеристику общих и отличительных черт характера участников семинара-тренинга	1
	Содержание учебного материала	2

Тема 2.2. Вопросы –ответы. Ассоциации в парах.	Практическое занятие с элементами тренинга. Тема: «Вопросы –ответы. Ассоциации в парах». Элементы конструктивного взаимодействия. Выработка и закрепление навыка эффективного взаимодействия. Изучение личностных особенностей (тест «Личность»)	1
	Самостоятельная работа: подготовить реферат на тему: «Основные классы ценностей личности, их характеристика».	1
Тема 2.3. Мои проблемы.	Содержание учебного материала	2
	Семинар – тренинг Тема: «Мои проблемы». Тренировка осознанного наблюдения за собой. Раскрытие причин психологического напряжения. Упражнение «Мой портрет в лучах солнца». Упражнение «Минута молчания». Основные психические состояния (Г.Айзенк)	1
	Самостоятельная работа: подготовить доклад на тему: «Отличительные особенности понятий «личность» и «индивидуальность». Их характеристика».	1
Тема 2.4. Я могу уверенно ответить.	Содержание учебного материала	2
	Лекционное занятие. Тема: «Я могу уверенно ответить» Отработка навыков уверенного поведения Сравнительная характеристика уверенного и неуверенного поведения. Описание ролевой игры «Спасибо, мне это не нужно!» Самостоятельная работа: подготовить карточки ситуаций.	1 1
Тема 2.5. Я не такой как все, и все мы разные.	Содержание учебного материала	2
	Практическое занятие с элементами тренинга. Тема: «Я не такой как все, и все мы разные». Ценность каждого человека, как личности. Рисунок «Радости». Диагностический инструментарий «Темперамент. Характер».	1
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение по теме «Эмоции. Их роль в жизни человека»	1
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	2

Тренинг нестандартных поступков и преодоление страха. «Стоп! Подумай! Действуй!»	Семинар – тренинг Тема: «Тренинг нестандартных поступков и преодоление страха». «Стоп! Подумай! Действуй!». Работа с карточками ситуаций Моделирование нестандартных ситуаций	1
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение на тему: «Типы темперамента и профессии. Их взаимосвязь».	1
Тема 2.7. Основы саморегуляции. Программа защиты от стресса.	Содержание учебного материала	1
	Лекционное занятие. Тема: «Основы саморегуляции. Программа защиты от стресса». Овладение техникой и навыками саморегуляции. Упражнение «Аукцион» Эффективная программа защиты от стресса.	1
Раздел 3. Развитие рефлексии, временной перспективы и способностей к целеполаганию.		
Тема 3.1. Формулирование целей.	Содержание учебного материала	2
	Лекционное занятие. Тема: «Формулирование целей». Основные правила формулирования целей. Развитие временной перспективы. Применение и использование эффективного приема – рисунка. Самостоятельная работа: подготовить доклад на тему: «Особенности уверенного, неуверенного и агрессивного поведения».	1    1
Тема 3.2. Главные цели и определение временных границ.	Содержание учебного материала	2
	Лекционное занятие. Тема: «Главные цели и определение временных границ». Выбор самых важных целей на год. Соотнесение целей с правилами. Самостоятельная работа: подготовить сообщение на тему: «Стресс, его воздействие на организм человека».	1   1
Тема 3.3. Оценка ресурсов и препятствий.	Содержание учебного материала	2
	Практическое занятие Тема: «Оценка ресурсов и препятствий». Составление списка необходимых ресурсов, их сравнение с использованными ранее. Выделение препятствий к достижению цели. Составление пошагового плана достижения цели, начиная с конечного результата, но учитывая то, что могу сделать уже сегодня.	1
	Самостоятельная работа : составление списка качеств личности, необходимых для достижения целей.	1
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	1

Личные стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях.	Практическое занятие Тема: «Личные стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях». Разработка собственной стратегии достижения успеха. Моделирование ситуации на примере известных людей.	1
Тема 3.5. Как преодолеть тревогу.	Содержание учебного материала	1
	Лекционное занятие. Тема: «Как преодолеть тревогу». Беседа «Смысл жизни». Содержание и основные принципы психологической игры «Цепочка ценностей».	1
Тема 3.6. Ценить настоящее.	Содержание учебного материала Лекционное занятие с практическим направлением.	1 1
	Тема: «Ценить настоящее». Проанализировать свое отношение к ценностям жизни Помочь участникам группы обратиться к своим чувствам	
Тема 3.7. Жизнь по собственному выбору	Содержание учебного материала	1
	Практическое занятие с элементами тренинга. Тема: «Жизнь по собственному выбору». Формирование самосознания подростка, личностного роста Игра «Доброе животное» Упражнение «Рыба для размышления» Коллаж «Мой герб» Упражнение «А что дальше?»	1
	Всего :	27

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел VI. Твое здоровье		10	2
Тема 6.1. Твое здоровье и личная гигиена	Роль личной гигиены в поддержании оптимального уровня здоровья. Способы осуществления гигиенических процедур. Дозированные физические нагрузки.	1	

	Самостоятельная работа обучающихся: доклад на тему: «Закаливание как форма личной гигиены».	1	2
Тема 6.2. Твое здоровье и питание	Пища и её роль в жизнедеятельности организма. Питание нерациональное и рациональное. Ожирение как фактор риска и снижения уровня здоровья.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: сообщение на тему: «Влияние дефицита и избытка различных пищевых веществ на организм человека».	1	
Тема 6.3. Твое здоровье и твое свободное время	Свободное время (понятие) его составляющие. Способы проведения свободного времени, в т. ч. и рациональные.	1	
	Практическая работа Семинар «Характеристика мест, где можно провести свободное время»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Влияние характера проведения свободного времени на уровень здоровья.	1	
Тема 6. 4.Твое здоровье и вредные привычки	Привычки вредные и полезные. Алкоголизм, курение, наркотики. Способы преодоления привычки к курению. Лечение алкоголизма, наркомании.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: доклад на тему: «Воздействие психоактивных веществ (алкоголь, курение, наркотики) на организм человека. Этапы развития зависимости от наркотиков»	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	81	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование кабинета:

посадочные места (по количеству обучающихся); рабочее место преподавателя; Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Андреева Г. М. Социальная психология. – М., 2019.
2. Андриенко Е. В. Социальная психология, – М., 2018.
3. Битянова М. Р. – Социальная психология, – М., 2018.
4. Волынская Е. В. Гигиенические основы здоровья - Липецк 2008г
5. Крэйхи Б. Социальная психология агрессии Изд. Издательский ДОМ ПИТЕР 2008г
6. Кричевский Р. Л., Дубовицкая Е. М. Социальная психология малой группы – М., 2006.
7. Социальная психология./под редакцией Сухова А. Н. и А. А. Деркача. – М., 2006.

Дополнительные источники:

1. Агеев В. С. Межгрупповое взаимодействие: социально-психологические проблемы. М., 2008.
2. Анцупов А. Я., Шипилов А. И. Конфликтология М.-2006. 3. Асмолов А. Г. Психология личности. – М 2010.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и



лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки Результатов обучения
Умения: - выделять психологическую проблематику в профессиональных ситуациях и процессах	- оценка выполнения практического задания Оценка реферативных работ
- анализировать социально-психологические явления на макро и микро уровне;	- оценка выполнения практического задания
Знания - основные методы социальной психологии	- оценка практических занятий тестовые задания
- закономерности общественно-социальной жизни людей; - содержание понятия «социально-психологическая компетентность специалиста»	- оценка умений приобретенных при выполнении практических занятий оценка выполнения практического задания решение ситуационных задач

### **Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01. Основы философии**

### **1.1. Область применения программы:**

Дисциплина **ОГСЭ.01. Основы философии** нацелена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина **ОГСЭ.01. Основы философии** относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная дисциплина **ОГСЭ.01. Основы философии** способствует формированию общих (ОК 1-9) компетенций специалиста среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины **ОГСЭ.01. Основы философии** обучающийся должен **знать/уметь:**

**уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

**знать:**

основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины «Основы философии»:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов; контрольные работы – 4 часа; семинарские занятия – 4 часа; самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.  
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объём учебной дисциплины и виды работы**

<i>Виды учебной работы</i>	<i>Кол-во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>64</b>
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	<b>48</b>
Семинарское занятие (всего)	<b>4</b>
Контрольная работа (всего)	<b>4</b>
<i>Самостоятельная работа обучающегося (в том числе)</i>	<b>16</b>
Работа с статистическими, правовыми документами;	<b>3</b>
Изучение основной и дополнительной литературы;	<b>3</b>
Работа с таблицами и схемами;	<b>3</b>
Составление электронных презентаций по заданной теме;	<b>4</b>
Выполнение сообщений, исследовательской работы.	<b>3</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, контрольные работы, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>	Содержание учебного материала	31	2
<b>Тема 1.1. Основные понятия и предмет философия</b>		7	
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность 2. Предмет и определение философии 3. Применение философии <b>Контрольная работа</b> Примерные варианты заданий: «Предмет и определение философии» <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Примерные варианты заданий: Работа с текстами - Платон «Апология Сократа», работа с философским словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»	1 2 1 1 2	
<b>Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	Содержание учебного материала	8	2

	<p>1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия)2.          Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.</p> <p>3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика.</p> <p>4. Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии.</p> <p>Семинарское занятие</p> <p>Примерные варианты заданий:          «Особенности античной философии»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>          Примерные варианты заданий:          Работа с текстами: Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов»; творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах»</p>	1 2 1 1 1 2	
<b>Тема 1.3. Философия возрождения и Нового времени</b>	Содержание учебного материала	8	2

	<p>1. Гуманизм антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.</p> <p>2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.</p> <p>3. Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII- XIX веков. Творческое задание: «почему позитивизм как философия науки появился в XIX в?»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>«Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» - тестовое задание. «Основные понятия немецкой классической философии» - работа с философским словарем.</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>	
<b>Тема 1.4. Современная философия</b>	Содержание учебного материала	8	2
	<p>1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.</p> <p>2. Особенности русской философии. Русская идея.</p> <p>3. Философия экзистенциализма и психоанализа.</p> <p>Семинарское занятие</p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>«Особенность, характерные черты неопозитивизма и экзистенциализма»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>Работа с текстами Э. Фромм «Душа человека»; В.С. Соловьев «Русская идея».</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>	

<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>	Содержание учебного материала	33	2
<b>Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение</b>	Содержание учебного материала	6	
	<p>1. Этапы философии: средневековый, Нового времени, XX век. Основные картины мира - философская (античность) основные направления. религиозная (Средневековье, научная (Новое время, XX век).</p> <p>2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный и др. Строение философии и ее этапы.</p> <p>3. Этапы и методы философии.</p> <p><b>Контрольная работа</b>  Примерные варианты заданий:  «Методы философии и ее внутреннее строение».</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>  Примерные варианты заданий:  Проектное задание: эссе «Философская система нашего времени: основные черты»</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>	
<b>Тема 2.2. Учение о бытии и теории познания</b>	Содержание учебного материала	7	2

	<p>1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.</p> <p>2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины.</p> <p>3. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.</p> <p>Семинарское занятие</p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>«Отличие философской, научной и религиозной истин»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>Выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира».</p>	1	
		1	
		2	
		1	
		2	
<b>Тема 2.3. Этика и социальная философия</b>	Содержание учебного материала	8	2
	<p>Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая идея. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное сопротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.</p> <p>2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.</p> <p>3. Философия о глобальных проблемах современности.</p> <p><b>Контрольная работа.</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>Значение этики и социальной философии.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p>	2	
		2	
		1	
		1	
		2	

	Работа с тестами Сенека «Нравственные письма к Луцилию». Подготовка эссе «Россия в эпоху глобализации».		
<b>Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение</b>	Содержание учебного материала	11	3
	1. Философия как и рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	1	
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни.	2	
	3. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2	
	Семинарское занятие	1	
	Примерные варианты заданий: «Содержание основных разделов философии».	1	
	<b><u>Дифференцированный зачёт</u></b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	Примерные варианты заданий: подготовка эссе «Философия и смысл жизни»	2	
		2	
	<b>Максимальная учебная нагрузка (всего):</b>	64	
	<b>Обязательная аудиторная нагрузка</b>	48	
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	16	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины «Основы философии» требует наличие учебного кабинета «Истории и основ философии»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

1. Шкаф для хранения учебно-методических материалов;
2. Классная доска;
3. Стол для преподавателя;
4. Стул для преподавателя;
5. Столы для студентов;
6. Стулья для студентов;

##### **Технические средства обучения:**

1. Мультимедийная установка;
2. ПК и программное обеспечение.

##### **Учебно-наглядные пособия:**

1. Тексты и презентации лекций на электронных носителях;
2. Тестовые задания на электронных носителях;
3. Задания на самоподготовку студентов к практическим занятиям.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Алексеев, П. В., Философия: учебник / П.В. Алексеев – М.: Проспект , 2010 – 588 с.
2. Аполлонов, А.Ф. Философия: учебник для студентов нефилософских специальностей/ А.Ф. Аполлонов - Москва : Издательство Проспект : Издательство Московского университета , 2011 – 669 с.
3. Кармин, А. С. Философия: учебник для студентов и аспирантов вузов / А.С. Кармин. – СПб - Москва - Нижний Новгород - Воронеж : Питер , 2010 – 558 с.
4. Канке, В.А. Философия. Исторический и систематический курс: Учебник для вузов/ в.А. Канке – М.: 2004 – 354 с.
5. Хрусталева, Ю.М., Князева Е.Н. Философия: Учебник для мед. уч. заведений / Ю.М. Хрусталева, Е.Н. Князева – М.: ФГБОУ «ВУНМЦ Росздрава», 2009 – 704 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Антология мировой философии в четырех томах. Том 1 (в двух частях) / Редактор-составитель тома и автор вступительной статьи В.В. Соколов. – М.: Мысль, 1969. – 936 с.
2. Антология мировой философии в четырех томах. Том 2 / Редактор-составитель тома и автор вступительной статьи В.В. Соколов. – М.: Мысль, 1970. – 776 с.
3. Антология мировой философии в четырех томах. Том 3 / Редактор-составитель тома и автор вступительной статьи И.С. Нарский. – М.: Мысль, 1971. – 760 с.

4. Антология мировой философии в четырех томах. Том 4 / Редакторы-составители тома и авторы вступительной статьи В.В. Богатов и Ш.Ф. Мамедов. – М.: Мысль, 1972. – 708 с.
5. Антология русской философии в 3-х томах: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед., для подготовки бакалавров и магистров по специальности «Философия» / Руков. проекта Ю.Н. Солонин. – СПб.: Сенсор, 2000. – 3 т.
6. Асмус, В.Ф. Античная философия: учеб. пособие / В.Ф. Асмус. – изд. 2-е, доп. – М.: Высшая школа, 1976. – 543 с.
7. Бамбуковые страницы. Антология древнекитайской литературы / Пер. с древнекит. Сост., вступит. статья, статьи об авторах и коммент. И.С. Лисевича. – М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 1994. – 415 с.
8. Бернс, К. Загадки восточной мудрости. От Заратустры до Мао: пер. с англ. И.А. Митрошиной / К. Бернс. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2007. – 352 с.
9. Брамбо, Р.С. Философы Древней Греции: пер. с англ. Л.А. Игоревского / Р.С. Брамбо. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. – 347 с.
10. Великие философские учения: мыслители, концепции, даты / Пер., предисл., прим. И.С. Вдовиной. – М.: Искусство XXI век, 2005. – 407 с.
11. Гофункель, А.Х. Философия эпохи Возрождения: учебное пособие / А.Х. Гофункель. – М.: Высшая школа, 1980. – 368 с.
12. Гулыга, А.В. Немецкая классическая философия / А.В. Гулыга. – М.: Мысль, 1986. – 334 с.
13. Донских, О.А. Античная философия. Мифология в зеркале рефлексии / О.А. Донских, А.Н. Кочергин. – М.: Изд-во МГУ, 1993. – 240 с.
14. Зеньковский, В. В., История русской философии / В.В. Зеньковский. – М.: Академический проект; Раритет, 2001. – 879 с.
15. Зотов, А.Ф. Западная философия XX века / А.Ф. Зотов, Ю.К. Мельвиль. – М.: Интерпракс, 1994. – 431 с.
16. История китайской философии: пер. с кит. В.С. Таскина / Под общей ред. М.Л. Титаренко – М.: Прогресс, 1989. – 550 с.
17. Лосский, Н. О. История русской философии / Н.О. Лосский. – М.: Сварог и К, 2000. – 493 с
18. Мареев, С. Н. Философия XX века: учеб. пособие / С.Н. Мареев, Е.В. Мареева, В.Г. Арсланов. – М.: Академический проект, 2001. – 464 с.
19. Никоненко, С. В. Современная западная философия: учебное пособие / С. В. Никоненко. – СПб.: Изд-во СПб. ун-та, 2007. – 437 с.
20. Реале, Дж. Западная философия от истоков до наших дней / Дж. Реале, Д. Антисери в 4-х тт. – СПб.: «Петрополис», 1994. – 4 т.
21. Соколов, В.В. Средневековая философия: учебное пособие для филос. фак. и отделений ун-тов / В.В. Соколов. – М.: Высшая школа, 1979. – 448 с: ил.
22. Соколов, В.В. Европейская философия 15 – 17 веков / В.В. Соколов. – М.: Высшая школа, 1984. – 446 с.
23. Радхакришнан С. Индийская философия. В 2-х томах: пер. с англ. / С. Радхакришнан – М: «Миф», 1993. – 2 т.

#### **Электронные издания, цифровые образовательные ресурсы:**

1. История философии. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): цв.; 12 см. – Систем. требования: IBM PC 486 и выше, 16 MB RAM, CD-ROM, SVGA, MS Windows 95/98/ME/NT/XP/2000/ – Загл. с контейнера. – Директмедиа Паблишинг, 2005.
2. Марчукова С.М. Медицина в зеркале истории. – Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru/421/index.htm>. – Загл. с экрана. – Описание основано на версии, датир. Nov.4, 2008, 21:18:19.

3. Философская наука [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://www.philosooff.ru/> – Загл. с экрана. – описание основано на версии, датир.: Мау, 30,2011, 10.00
4. Философия от античности до современности: Электронная библиотека. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): цв.; 12 см. – Систем. требования: IBM PC 486 и выше, 16 MB RAM, CD-ROM, SVGA, MS Windows – Загл. с контейнера. – Директмедиа Паблишинг.
5. Философская энциклопедия. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): цв.; 12 см. – Систем. требования: IBM PC 486 и выше, 16 MB RAM, CD-ROM, SVGA, Windows 95/98/ME/NT/XP/2000/ – Загл. с контейнера. – Директмедиа Паблишинг, 2006.
6. Национальная философская энциклопедия – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://terme.ru/dictionary/184/> – Загл. с экрана. – описание основано на версии, датир.: Мау, 30, 2011, 10.30
7. «Философия в России» портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://philosophy.ru/>- Загл. с экрана. – описание основано на версии, датир.: Мау, 30,2011, 10.00

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Основы философии» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<b><i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i></b>	<b><i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i></b>
<b><u>Освоенные умения:</u></b>	<b><u>Текущий контроль по каждой теме:</u></b>
ориентироваться в общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	1. тестовый контроль, 2. устный опрос, 3. оценка подготовленных презентаций
<b><u>Освоенные знания:</u></b>	<b><u>Итоговый контроль – зачет состоит из трех частей:</u></b>
1. основные категории и понятия философии; 2. роль философии в жизни человека и общества; 3. основы философского учения о бытии; 4. сущность процесса познания; 5. основы научной, философской и религиозной картин мира; 6. сущность социальных и этических проблем, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	1) защита презентации по истории русской философии; 2) компьютерный тест на знание терминологии; 3) устный ответ на вопрос билета.
	<b><u>Критерии оценки ответов на итоговом занятии:</u></b>
	1. уровень усвоения студентами материала, предусмотренного учебной программой дисциплины, 2. обоснованность, логичность, четкость, ясность, полнота изложения ответов.

#### ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ:

1. Соотношение знания и мудрости в философии.
2. Учение Сократа о нравственности.
3. Учение Платона о государстве.
4. Эпикур и его учение о счастье.
5. Стоическая философия об идеале мудрой жизни.
6. Значение трудов Р. Декарта для науки и философии.
7. Спор рационализма и эмпиризма в истории Новой философии.
8. Моральная философия И.Канта.
9. Гегель о смысле человеческой истории.
10. Философия пессимизма А. Шопенгауэра.
11. Основные идеи философии Ф.Ницше.
12. А.С. Хомяков – «Илья Муромец» русской философии.
13. П.Я. Чаадаев о русской истории.
14. Философия творчества Н.А. Бердяева.
15. Учение о человеке в философии экзистенциализма.
16. Современная наука и философия о проблеме возникновения человека.
17. Человек как тело и дух.
18. Фундаментальные характеристики человека.
19. Основопологающие категории человеческого бытия.
20. Психофизическая проблема в науке и философии, ее современная интерпретация.
21. Сознание, мышление, язык.
22. Сознание и бессознательное. Основные идеи психоанализа З. Фрейда и К. Юнга.
23. Пространство и время в современной научной картине мира.
24. Культ и культура.
25. Проблемы современной массовой культуры.
26. Культура и контркультура, основные контр-культурные движения.
27. Основные философские концепции исторического развития: концепции однолинейного развития (Гегель, Маркс).
28. Основные философские концепции исторического развития: концепции многолинейного развития.
29. Основные философские концепции исторического развития: концепции циклического развития.
30. Проблема «конца истории».
31. Соотношение веры и знания в истории человеческой мысли и в настоящее время.
32. Основные функции искусства. Искусство и творение мира.
33. Кризис современной цивилизации и попытка его глобального преодоления.

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 02 «История»**

### **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ**

#### **1.1. Область применения рабочей программы:**

Дисциплина **ОГСЭ.02.История** нацелена на развитие у студентов мышления и навыков овладения историческим наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа **ОГСЭ.02.История** относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

Учебная дисциплина **ОГСЭ.02. История** способствует формированию общих (**ОК 1-10**) компетенций специалиста среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины **ОГСЭ.02. История** обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины **ОГСЭ.02.История****

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, самостоятельная работа обучающегося (всего) – 16 часов.

Итоговая аттестация - дифференцированный зачёт.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды работы

<i>Виды учебной работы</i>	<i>Кол-во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>64</b>
Обязательное аудиторное изучение (всего)	<b>48</b>
Семинарское занятие (всего)	<b>3</b>
Контрольная работа (всего)	<b>5</b>
<b><i>Самостоятельная работа обучающегося (в том числе)</i></b>	<b>16</b>
Работа с историческими картами для характеристики политического и экономического развития стран и регионов мира;	<b>2</b>
Работа с историческими и статистическими, правовыми документами;	<b>4</b>
Составление исторической справки;	<b>2</b>
Изучение основной и дополнительной литературы;	<b>2</b>
Работа с таблицами и схемами;	<b>2</b>
Составление электронных презентаций по заданной теме;	<b>2</b>
Выполнение сообщений, исследовательской работы.	<b>2</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02.История

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, контрольные работы, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<p><b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b></p> <p><b>Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.</p> <p>2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.</p> <p>3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>1. Рассмотрение фото и кино материалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг.</p> <p>2. Работа с наглядным и текстовым материалом, раскрывающим характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.</p> <p>3. Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>Обоснованно ли, с Вашей точки зрения, утверждение о формировании в СССР «новой общности - советского народа», носителя «советской цивилизации» и «советской культуры»? Используя средства Интернет, сделайте хронологическую подборку плакатов социальной направленности за 1977-1980 гг. Прокомментируйте полученный результат.</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>9</b></p>	<p><b>2</b></p>

<p><b>в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b></p>	<p>1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.  2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.  3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.  продуктивный  <b>Семинарское занятие</b>  Примерные варианты заданий:  «Россия – суверенное государство: приобретения и потери»  <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  Примерные варианты заданий:  Предложите (в объеме 2-3 стр) проект внешнеполитического курса СССР на 1985-1990 гг., альтернативного «новому мышлению». Соберите подборку фотодокументов, иллюстрирующих события «балканского кризиса» 1998-2000 гг. Можно ли считать проблемы Ольстера в Великобритании, Басков с Испании, Квебека в Канаде и пр. схожими с проблемами на территории СНГ – в Приднестровье, Абхазии, Северной Осетии, Нагорном Карабахе и др. Ответ обосновать.</p>	<p>2 2 2  1 2</p>	
<p><b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.</b></p> <p><b>Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.  2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.  3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России репродуктивный  <b>Контрольная работа</b>  Примерные варианты заданий:  Предложите в тезисной форме перечень важнейших внешнеполитических задач, стоящих перед Россией после распада территории СССР. Попробуйте сделать прогноз востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обоснуйте свой прогноз.</p>	<p>9 1 2 2  1</p>	<p>2</p>



	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  Примерные варианты заданий:  1. Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.  2. Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты.  3. Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.</p>	3	
<p><b>Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.  2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.  3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.  <b>Семинарское занятия</b>  Примерные варианты заданий:  1. Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.  2. Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка учащимися различных моделей решения конфликта.  3. Рассмотрение политических карт 1993-2009 гг. и решений Президента по реформе территориального устройства РФ.  <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>  Примерные варианты заданий:  Существуют ли отличия в содержании понятий «суверенитет», «независимость» и «самостоятельность» по отношению к государственной политике. Ответ объясните. Оцените эффективность мер Президента и Правительства по решению проблемы межнационального конфликта в</p>	8  1  2  2  1          2	2

	Чеченской республике за 1990-2009 гг.		
<b>Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.</p> <p>2.Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>1.Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.</p> <p>2. Изучение основных образовательных проектов с 1992 г с целью выявления причин и результатов процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>Найдите схожие и отличительные стороны процессов построения глобального коммунистического общества в начале XX века и построения глобального демократического общества во второй половине XX - начала XXI вв.</p>	8 3 2 1 2	2
<b>Тема 2.4.Развитие культуры в России.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».</p> <p>2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.</p> <p>3.Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.</p> <p><b>Семинарское занятие</b></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>1.Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России, и влияния на них идей «массовой культуры».</p> <p>2. «Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых</p>	9 2 2 2 1	2

	<p>культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира. 3. Сопоставление и анализ документов, отражающих формирование «общеευропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России. <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Примерные варианты заданий: Согласны ли Вы с утверждением, что культура общества это и есть его идеология. Обоснуйте свою позицию. Современная молодежь и культурные традиции: «конфликт отцов и детей» или трансформация нравственных ценностей и норм в рамках освоения «массовой культуры»?</p>	2	
<p><b>Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. 2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ. <b>Контрольная работа</b> Примерные варианты заданий: 1. Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ. 2. Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России. 3. Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений в современной России с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике.</p>	<p><b>10</b>  2  2  1 1  1</p>	3

	<p>4. «Круглый стол» по проблеме сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества.</p> <p><i>Дифференцированный зачёт.</i></p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся.</i></p> <p>Примерные варианты заданий:</p> <p>Почему по мере ослабления центральной государственной власти происходило усиление межнациональных конфликтов в СССР - России на протяжении 1980-2000 гг. Выполните реферативную работу (5-7 стр.), раскрывающую пути и средства формирования духовных ценностей общества в современной России.</p>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p>	
<b><i>Итого</i></b>		<b>64</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «История»

##### ***Оборудование учебного кабинета:***

1. Шкаф для хранения учебно-методических материалов;
2. Классная доска;
3. Стол для преподавателя;
4. Стул для преподавателя;
5. Столы для студентов;
6. Стулья для студентов;

##### ***Технические средства обучения:***

1. Мультимедийная установка;
2. ПК и программное обеспечение.

##### ***Учебно-наглядные пособия:***

1. Тексты и презентации лекций на электронных носителях;
2. Тестовые задания на электронных носителях;
3. Задания на самоподготовку студентов к практическим занятиям.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

- Артемов В. В., Лубченко Ю. Н. История: учебник. – М.: Издательство Мастерство, 2006.  
Алексахина Л. Н. Россия и мир в XX-XXI вв. – М.: Просвещение, 2009.  
Дайнес В.О. История России и мирового сообщества. Хроника событий. – М.: Знание, 2006.  
История Государства Российского. Жизнеописания. Т. 1-9. – М., 2010.  
История Отечества с древнейших времен до начала XXI века: Учеб. пособие /Под ред. М.В. Зотовой. – М.: ООО «Издательство Астрель», 2009.  
Самыгин П.С. История. Ростов н/Д: «Феникс», 2010.

##### **Дополнительные источники:**

- Данилов А.А. История России XX в. Справочные материалы. М., 2009.  
Ионов И.Н. История международных отношений и внешней политики СССР 1917-1987 гг. – М.: Наука, 2007.  
Государственная власть СССР. Высшие органы власти и управления и их руководители 1923-1991. историко-биографические справочники. – М.: Наука, 2009.  
Зенькович Н.А. Самые закрытые люди: энциклопедия биографий. – М.: «Издательство Астрель», 2006.  
Зенькович Н.А. Самые открытые люди: энциклопедия биографий. – М.: «Издательство Астрель», 2006.  
Мир в XX веке/Под ред. А.О. Чубарьяна. – М.: Наука, 2010.  
Отечественная история новейшего времени: 1985-2008: Учебник для вузов / А.Б. Безбородой и др. – М.: РГГУ, 2009.

Кишенкова. Сборник тестовых заданий. История России. Старшая школа. 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2006.  
 Хрестоматия по отечественной истории 1914-1945 г.г. – М. : Наука, 2006.  
 Хрестоматия по отечественной истории 1946-1995 г.г. – М.: Наука, 2006.  
 Хрестоматия по истории государства и права России, – М. 2010.

#### Интернет-ресурсы:

- 1) <http://festival.1september.ru>
- 2) <http://lesson-history.narod.ru>
- 3) <http://www.history.lact.ru/metodicheskie-razrabotki-po-istorii-i-obschestvoznaniyu/95933>
- 4) <http://www.rusedu.ru>
- 5) <http://www.ipkps.bsu.edu.ru>
- 6) <http://istorik.org>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<b>Умения</b>	
Ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	Отчет по самостоятельной работе, зачеты по практическим занятиям;
Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Оценка по результатам формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ.
<b>Знания</b>	
Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);	Отчет по самостоятельной работе, зачеты по практическим занятиям, контрольная работа;
Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;	Устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы, зачеты по практическим занятиям.
Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	Тестирование, отчет по самостоятельной работе, зачеты по практическим занятиям;
Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Устный опрос, тестирование, зачеты по практическим занятиям;
О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	Тестирование, отчет по самостоятельной работе, зачеты по практическим занятиям;

Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Устный опрос, зачеты по практическим занятиям, дифференцированный зачет.
---	--

### ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ:

1. Внешняя политика Николая I: успехи и неудачи.
2. Крымская война и ее значение для России.
3. Александр II: человек и государственный деятель.
4. Реформы Александра II и их значение.
5. Роль России в освобождении балканских народов от османского ига.
6. Повседневная жизнь дворян в России XIX веке.
7. Повседневная жизнь крестьян в России XIX веке.
8. Повседневная жизнь разночинцев в России XIX веке.
9. Русско-японская война 1904-1905 года.
10. Революция 1905-1907 года. в России.
11. Политические партии в России начала XX века.
12. Столыпинская реформа: ход, результаты, значение.
13. Первая мировая война: причины, основные вехи, результаты.
14. Версальско-вашингтонская система мирового устройства.
15. Россия в Первой мировой войне: фронт и тыл.
16. Политические партии в Февральской революции 1917 года.
17. В.И.Ленин: человек и политик.
18. Двоевластие в России 1917 года.
19. Октябрьское вооруженное восстание в Петрограде 1917 года: ход и результаты.
20. Идеология и организация «белого» движения в России 1918-1922 гг.
21. Гражданская война в России: ход и последствия.
22. «Красный террор» в воспоминаниях современников и оценках историков.
23. Нэп: причины, содержание, результаты.
24. Первые пятилетки в СССР: достижения и их цена.
25. Крах Веймарской республики и приход к власти нацистов.
26. Англо-французская политика умиротворения агрессора и ее последствия.
27. ГУЛАГ и его роль в жизни СССР.
28. Пакт Молотова-Рибентропа: причины его заключения и последствия.
29. Советско-финляндская война: причины, ход, значение.
30. Начальный период Великой Отечественной войны: причины неудач Красной Армии.
31. Битва под Москвой 1941-1942 года.
32. Сталинградское сражение 1942-1943 года.
33. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943 года.
34. Освобождение Советской армией Восточной Европы от нацистов и его последствия.
35. Тегеранская, Крымская и Потсдамская конференции: послевоенное устройство Европы.
36. «Холодная война»: причины и основные вехи.
37. Корейская война: ход и результаты.
38. СССР после Великой Отечественной войны: противоречия общественного развития.
39. Советская культура в эпоху «оттепели».
40. XX съезд КПСС и его значение.
41. Состязание капиталистической и социалистической систем: основные вехи и итоги.
42. «Перестройка» в СССР: причины, ход, последствия.
43. Внутренняя политика РФ на рубеже XX-XIX века.
44. Внешняя политика РФ на рубеже XX-XIX века.
45. Отношения России и Запада на фоне политического кризиса на Украине 2014 года.

## Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Английский язык

### 1.паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины ОГСЭ.03. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК относится к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу профессиональной образовательной программы.

#### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать**:

– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

**Владеть:**

- навыками делового и бытового общения;
- навыками письменной речи;
- навыками работы со справочной литературой.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **178 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа; самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>178</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
- практические занятия	156
- контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>



в том числе:	
<b>- внеаудиторная самостоятельная работа:</b> - самостоятельная работа с учебником (конспектирование и анализ текста) - домашняя работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Вводно-коррективный курс.		2
<b>Раздел 2. Социальный английский</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2 Социально-бытовая тематика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Место учебы. Моя будущая специальность. Персонал ресторана. Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Моя будущая профессия»; - «Речевой этикет»; - «Персонал ресторана».	11	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - Подготовить доклад по теме «Моя специальность»; - Подготовить презентацию по теме «Моя будущая специальность»; - Подготовить презентацию «Персонал ресторана»; - Составить диалог, используя ЛЕ речевого этикета.		
<b>Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 3 Продукты и блюда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба. Продукты моря. Речевой этикет: «Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. Рекомендации блюд, вин, напитков из предложенного меню». Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Кондитерские и хлебобулочные		2

	изделия. Качественные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у барной стойки».		
	<b>Практические занятия:</b> - составить глоссарий продуктов: овощи и фрукты; - составить глоссарий мясных продуктов; - составить диалог «Выбор меню»; - составить диалог «В ресторане»; - составить глоссарий низкокалорийных продуктов; - составить глоссарий высококалорийных продуктов; - «Мясная гастрономия»; - «Продукты моря»; - «Молочные продукты»; - «Кондитерская»	22	
	<b>Контрольная работа №1</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить диалог «В кондитерской»; - составить рецепт любимого торта; - составить презентацию «Безалкогольные напитки»; - составить презентацию «Горячие напитки».		
	<b>Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 4 Правила этикета: сервировка стола.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Сервировка стола к обеду, ленчу, ужину. Сервировка стола к самообслуживанию (банкет, свадьба). Разговорная практика: «Предложение меню завтрака, обеда, ужина».		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Свадебный стол»; - «Сервировка стола»; - «Английский завтрак»;	18	

	- «Предметы сервировки»; - «Европейский завтрак»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию «Сервировка стола к завтраку»; - составить презентацию «Сервировка стола к обеду»; - составить презентацию «Сервировка стола к ужину»; - составить презентацию «Сервировка стола к ленчу»; - составить диалог «За завтраком»; - составить диалог «За ужином»; - составить меню ленча; - составить меню обеда.		
<b>Раздел 5.</b>			
<b>Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 5. Обслуживание в сфере общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в номере гостиницы. Завтрак и предложение меню завтрака. Разговорная практика. Диалоги: «Заказ английского завтрака». Обед. Ленч. Составление меню обеда. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд». Ужин. Разговорная практика. Диалоги: «Предварительный заказ. Заказ ужина в номер». В баре. Предложение и выбор напитков.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Завтрак в ресторане»; - «Меню»; - «Предварительный заказ»	18	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить меню предварительного заказа; - составить диалог «В кафе»; - составить рецепт фирменного блюда; - составить диалог «В баре»; - составить диалог «Ужин в номере»		
<b>Раздел 6. Диетическое питание</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 6. Здоровое питание.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Диетическое питание. Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство. Разговорная практика. Диалоги: «Здоровое питание». Модальные глаголы.		
	<b>Практические занятия:</b> - «Диетическое питание»; - «Вегетарианство»; - «Здоровое питание»	14	
	<b>Контрольная работа по темам раздела №2</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию о диетическом питании; - составить презентацию о ЗОЖ; - составить диалог «Я – на диете!»; - составить диалог о здоровом питании.		
<b>Раздел 7. Специальное обслуживание</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 7. Этикет общения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Этикет письменного общения. Заказ обеда по телефону. Деньги. Расчет с посетителем.		
	<b>Практические занятия:</b> - «Заказ обеда»; - «Деньги»	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	

	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить диалог «Заказ пиццы»; - составить диалог «На кассе»; - составить презентацию «История денег»		
<b>Раздел 8. Страна изучаемого языка</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 8. Великобритания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Великобритания. Лондон – столица Великобритании. Традиции и обычаи Великобритании. Культурная жизнь Лондона. Денежные единицы. Future simple.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Лондон»; - «Денежные единицы»; - «Future simple»	17	
	<b>Контрольная работа по темам раздела № 3</b> <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2 1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию о Лондоне; - составить презентацию «Деньги мира»; - составить рассказ о Тауэре; - составить рассказ о Стоунхендже; - составить 10 предложений в Future simple		
<b>Раздел 9. Деловая поездка за рубеж</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 9. Путешествие.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Подготовка к путешествию. Покупка билета. Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером. Деловая поездка в Великобританию». Причастие I, II.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Покупка билета»; - «Причастие I,II»	15	
	<b>Контрольная работа по темам раздела № 4</b>	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> </ul>	1	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить диалог «Покупка билета»;</li> <li>- составить план деловой поездки;</li> <li>- составить план разговора с партнером;</li> <li>- составить монологическое высказывание о деловой поездке;</li> <li>- образовать причастие I, II.</li> </ul>		
<b>Раздел 10. Кухни народов мира</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 10. Кухни мира.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Питание иностранных туристов в России. Питание англичан. Особенности питания американцев. Немецкая кухня. Итальянская кухня. Кулинарные характеристики. Скандинавская кухня. Французская кухня. Восточная кухня. Особенности обслуживания.		
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Немецкая кухня»;</li> <li>- «Восточная кухня»;</li> <li>- «Французская кухня»;</li> <li>- «Итальянская кухня»</li> </ul>	20	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> </ul>	2	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить презентацию «Немецкая кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Скандинавской кухне»;</li> <li>- составить презентацию «Итальянская кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Французская кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Восточная кухня»</li> </ul>		
<b>Раздел 11. Гостиница</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 11. Визит в гостиницу.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ориентировка в городе. Службы гостиниц. Диалоги по теме «Гостиница». Разговор с администратором гостиницы.		2

	<b>Практические занятия:</b> - «Гостиница»	4	
	<b>Итоговая контрольная работа №5</b>	1	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить диалог «Бронирование номера гостиницы»; - составить презентацию о видах гостиниц;		
<b>Итого:</b>		<b>178</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного

го материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
  - наглядные пособия (плакаты, таблицы, стенды)

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- внешние накопители информации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Текст]: учебное пособие для студентов СПО/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320с.

###### **Дополнительные источники:**

1. Кузовлев В.П. Английский язык [Текст]: Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 7-е изд., испр. – М.: Просвещение, 2005. – 351с.: ил.
2. Кузовлев В.П. Английский язык [Текст]: Книга для чтения к учебнику для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 2003. – 112 с.: ил.
3. Кузовлев В.П. Английский язык [Текст]: Рабочая тетрадь к учебнику для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2003. – 112 с.: ил.
4. Англо-русский и русско-английский словарь [Текст]: Грамматический справочник. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2011. – 631с.

###### **Интернет ресурсы:**

1. [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com)
2. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
3. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
4. [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)
5. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)
6. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)
7. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
8. [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio
9. [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)
10. [www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования,**

выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, а также самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b> общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p><b>В результате изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен знать:</b> – лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – домашние задания проблемного характера; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> - оценка результатов выполнения практического занятия; - анализ результатов тестирования, устного опроса; - оценка результата выполнения контрольной работы. – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</p>

### ПОКАЗАТЕЛИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Иметь представление о выбранной профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Способность проявлять ответственность за результат выполнения задания. Рационально распределять время при выполнении заданий, своевременно их сдавать и оценивать свою деятельность.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Способность осуществлять действия на основе пошаговых инструкций в стандартных и нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Способность рационально находить и использовать различные источники информации по заданной теме.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Способность использовать многообразие компьютерных учебных материалов: электронных словарей, справочников, мультимедийных обучающих программ, учебных и аутентичных материалов Интернета, средств электронной коммуникации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Способность работать в группе, команде для достижения поставленной цели; активность, инициативность в процессе выполнения задания.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность самостоятельно принимать решения и управлять проблемными ситуациями в процессе обучения.

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03. НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.03. НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК относится к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать:**

– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

**Владеть:**

- навыками делового и бытового общения;
- навыками письменной речи;
- навыками работы со справочной литературой.

### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося **178 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;  
самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>178</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
- практические занятия	156
- контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
- <b>внеаудиторная самостоятельная работа:</b>	16
- самостоятельная работа с учебником (конспектирование и анализ текста)	
- домашняя работа	
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03Немецкий язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Вводно-коррективный курс.		2
<b>Раздел 2. Социальный английский</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2 Социально-бытовая тематика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Место учебы. Моя будущая специальность. Персонал ресторана. Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Моя будущая профессия»; - «Речевой этикет»; - «Персонал ресторана».	11	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - Подготовить доклад по теме «Моя специальность»; - Подготовить презентацию по теме «Моя будущая специальность »; - Подготовить презентацию «Персонал ресторана»; - Составить диалог, используя лексику речевого этикета.		
<b>Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 3 Продукты и блюда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба. Продукты моря. Речевой этикет: «Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. Рекомендации блюд, вин, напитков из предложенного меню». Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак. Холодные и горячие		2

	напитки. Вина. Коктейли. Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у барной стойки».		
	<b>Практические занятия:</b> - составить глоссарий продуктов: овощи и фрукты; - составить глоссарий мясных продуктов; - составить диалог «Выбор меню»; - составить диалог «В ресторане»; - составить глоссарий низкокалорийных продуктов; - составить глоссарий высококалорийных продуктов; - «Мясная гастрономия»; - «Продукты моря»; - «Молочные продукты»; - «Кондитерская»	22	
	<b>Контрольная работа №1</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить диалог «В кондитерской»; - составить рецепт любимого торта; - составить презентацию «Безалкогольные напитки»; - составить презентацию «Горячие напитки».		
	<b>Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 4 Правила этикета: сервировка стола.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (немецкий и европейский завтрак). Сервировка стола к обеду, ленчу, ужину. Сервировка стола к самообслуживанию (банкет, свадьба). Разговорная практика: «Предложение меню завтрака, обеда, ужина».		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Свадебный стол»; - «Сервировка стола»; - «Немецкий завтрак»; - «Предметы сервировки»;	18	

	- «Европейский завтрак»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию «Сервировка стола к завтраку»; - составить презентацию «Сервировка стола к обеду»; - составить презентацию «Сервировка стола к ужину»; - составить презентацию «Сервировка стола к ленчу»; - составить диалог «За завтраком»; - составить диалог «За ужином»; - составить меню ленча; - составить меню обеда.		
<b>Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 5. Обслуживание в сфере общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в номере гостиницы. Завтрак и предложение меню завтрака. Разговорная практика. Диалоги: «Заказ немецкого завтрака». Обед. Ленч. Составление меню обеда. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд». Ужин. Разговорная практика. Диалоги: «Предварительный заказ. Заказ ужина в номер». В баре. Предложение и выбор напитков.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Завтрак в ресторане»; - «Меню»; - «Предварительный заказ»	18	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить меню предварительного заказа; - составить диалог «В кафе»; - составить рецепт фирменного блюда; - составить диалог «В баре»; - составить диалог «Ужин в номере»		
<b>Раздел 6. Диетическое питание</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 6. Здоровое питание.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Диетическое питание. Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство. Разговорная практика. Диалоги: «Здоровое питание». Модальные глаголы.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Диетическое питание»; - «Вегетарианство»; - «Здоровое питание»	14	
	<b>Контрольная работа по темам раздела №2</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию о диетическом питании; - составить презентацию о ЗОЖ; - составить диалог «Я – на диете!»; - составить диалог о здоровом питании.		
<b>Раздел 7. Специальное обслуживание</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 7. Этикет общения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Этикет письменного общения. Заказ обеда по телефону. Деньги. Расчет с посетителем.		2
	<b>Практические занятия:</b> - «Заказ обеда»; - «Деньги»	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить диалог «Заказ пиццы»;</li> <li>- составить диалог «На кассе»;</li> <li>- составить презентацию «История денег»</li> </ul>		
<b>Раздел 8. Страна изучаемого языка</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 8. Германия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Германия. Берлин – столица Германии. Традиции и обычаи Германии. Культурная жизнь Берлина. Денежные единицы. .		
	<b>Практические занятия:</b> - «Берлин»; - «Денежные единицы»;	17	
	<b>Контрольная работа по темам раздела № 3</b> <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2 1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить презентацию о Берлине; - составить презентацию «Деньги мира»; - составить рассказ о Branderburger Tor; - составить рассказ о Alexander Platz; - составить 10 предложений в Futurm		
<b>Раздел 9. Деловая поездка за рубеж</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 9. Путешествие.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Подготовка к путешествию. Покупка билета. Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Германии с деловым партнером. Деловая поездка в Германию». Причастие I, II.		
	<b>Практические занятия:</b> - «Покупка билета»; - «Причастие I,II»	15	
	<b>Контрольная работа по темам раздела № 4</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	1	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - составить диалог «Покупка билета»; - составить план деловой поездки;			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить план разговора с партнером;</li> <li>- составить монологическое высказывание о деловой поездке;</li> <li>- образовать причастие I, II.</li> </ul>		
<b>Раздел 10. Кухни народов мира</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 10. Кухни мира.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Питание иностранных туристов в России. Питание англичан. Особенности питания американцев. Немецкая кухня. Итальянская кухня. Кулинарные характеристики. Скандинавская кухня. Французская кухня. Восточная кухня. Особенности обслуживания.		
	<b>Практические занятия:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Немецкая кухня»;</li> <li>- «Восточная кухня»;</li> <li>- «Французская кухня»;</li> <li>- «Итальянская кухня»</li> </ul>	20	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> </ul>	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить презентацию «Немецкая кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Скандинавской кухне»;</li> <li>- составить презентацию «Итальянская кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Французская кухня»;</li> <li>- составить презентацию «Восточная кухня»</li> </ul>		
<b>Раздел 11. Гостиница</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 11. Визит в гостиницу.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Ориентировка в городе. Службы гостиниц. Диалоги по теме «Гостиница». Разговор с администратором гостиницы.		
	<b>Практические занятия:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Гостиница»</li> </ul>	4	
	<b>Итоговая контрольная работа №5</b>	<b>1</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> </ul>	1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить диалог «Бронирование номера гостиницы»;</li> <li>- составить презентацию о видах гостиниц;</li> </ul>		
<b>Итого:</b>		<b>178</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка»

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
  - наглядные пособия (плакаты, таблицы, стенды)

##### Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- внешние накопители информации.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Н.В. Зорина . Deutsch – kommunikation ; Издательский центр « Уайли», 2014 г.
2. Г.И. Воронина, И.В. Карелина . Deutsch – Kontakte.- М. Просвещение, 2009 г.
3. Г.Б. Архипов , Т.И. Кузнецова- Пособие по немецкому языку. Москва. Высшая школа 2011 г.
4. А.С. Молоткова, А.Ф. Левицкая, Н.Б. Ветошникова, В.В. Корниенко – Учебник немецкого языка М. Высшая школа 2010 г.
5. У. Ферстер, Г. Хайнрих – Немецкий язык. Практический курс. М. Престиж. 2010 г.
6. Рабочая тетрадь « Hallo Nachbar».

###### Дополнительные источники:

1. Н.В. Зорина Немецкий язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.
2. Немецко-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2013. – 352 с.

###### Интернет – ресурсы:

- 3.Электронный ресурс «Немецкий язык on-line». Форма доступа: <http://www.deutsch.ru>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, а также самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b> общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный	<b>Формы контроля обучения:</b> – домашние задания проблемного характера; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; –защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

<p>запас.</p> <p><b>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <p>– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p><b>Методы оценки результатов обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения практического занятия;</li> <li>- анализ результатов тестирования, устного опроса;</li> <li>- оценка результата выполнения контрольной работы.</li> <li>– мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</li> </ul>
---	---

### ПОКАЗАТЕЛИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Иметь представление о выбранной профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Способность проявлять ответственность за результат выполнения задания. Рационально распределять время при выполнении заданий, своевременно их сдавать и оценивать свою деятельность.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Способность осуществлять действия на основе пошаговых инструкций в стандартных и нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Способность рационально находить и использовать различные источники информации по заданной теме.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Способность использовать многообразие компьютерных учебных материалов: электронных словарей, справочников, мультимедийных обучающих программ, учебных и аутентичных материалов Интернета, средств электронной коммуникации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Способность работать в группе, команде для достижения поставленной цели; активность, инициативность в процессе выполнения задания.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность самостоятельно принимать решения и управлять проблемными ситуациями в процессе обучения.

## Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

#### 1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.04.Физическая культура** является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** учебная дисциплина **ОГСЭ.04. Физическая культура** способствует формированию общих компетенций (ОК2,ОК3,ОК6,ОК10) специалиста среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Общие компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

В результате освоения дисциплины **ОГСЭ.04. Физическая культура** обучающийся должен **уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления

здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

- основы здорового образа жизни.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 час;  
самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>324 часов</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>162 час</i>
в том числе:	
Практические занятия	<i>146 часа</i>
Теоретические занятия	<i>8 часов</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>162 часа</i>
<i>Аттестация в форме зачетов</i>	<i>8</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04.Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1</b> <b>Научно-методические основы формирования физической культуры личности</b>			
<b>Тема 1.1</b> Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b> Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).	<b>16</b>	
		8	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры. 2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации. 3. Выполнение приемов защиты и самообороны. 4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений. 5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности. 6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)	8	



<b>Раздел 2</b> <b>Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</b>  <b>Тема 2.1</b> <b>Легкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4'100 м, 4'400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 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.	50	
		24	2-3
	<b>Зачет</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры. 2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации. 3. Выполнение приемов защиты и самообороны. 4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений. 5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности. 6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)	25	
<b>Тема 2. 2</b> Лыжная подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	30	

	<p>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 5 км (девушки) и до 8 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.</p>	14	2-3
	<b>Зачет</b>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры.</li> <li>2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации.</li> <li>3. Выполнение приемов защиты и самообороны.</li> <li>4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений.</li> <li>5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности.</li> <li>6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)</li> </ol>	15	
<p><b>Тема 3. 1</b> Атлетическая гимнастика</p>	<b>Содержание учебного материала</b>	18	
	<p><i>Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Работа на тренажерах. Техника безопасности занятий.</i></p>	8	2-3
	<b>Зачет</b>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры.</li> <li>2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации.</li> </ol>	9	

	<p>3. Выполнение приемов защиты и самообороны.</p> <p>4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений.</p> <p>5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности.</p> <p>6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)</p>		
<b>Тема 4. Игровые виды спорта</b>			
<b>Тема 4.1 Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<i>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.</i>	60 29	2-3
	<b>Зачет</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры.</li> <li>2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации.</li> <li>3. Выполнение приемов защиты и самообороны.</li> <li>4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений.</li> <li>5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности.</li> <li>6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)</li> </ol>	30	
<b>Тема 4.2 Баскетбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	60	

	<i>Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.</i>	29	2-3
	<b>Зачет</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры. 2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации. 3. Выполнение приемов защиты и самообороны. 4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений. 5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности. 6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)	30	
<b>Тема 4.3</b> Настольный теннис	<b>Содержание учебного материала</b>	40	2-3
	<i>Исходное положение (стойка), перемещения. Подача, прием, подкручивание мяча. Техника безопасности игры. Правила проведения соревнований. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам. Парная игра.</i>	19	
	<b>Зачет</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры. 2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации.	20	

	<p>3. Выполнение приемов защиты и самообороны.</p> <p>4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений.</p> <p>5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности.</p> <p>6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)</p>		
<p><b>Тема 4.4</b></p> <p><b>Футбол</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>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.</i></p>	30	
	<p><b>Зачет</b></p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры.</p> <p>2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации.</p> <p>3. Выполнение приемов защиты и самообороны.</p> <p>4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений.</p> <p>5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности.</p> <p>6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)</p>	15	2-3
<p><b>Тема 5.</b></p> <p><b>Гимнастика</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики</p>	20	

	<p>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.</p>	9	2-3
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение индивидуально подобранных комплексов оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры.</li> <li>2. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации.</li> <li>3. Выполнение приемов защиты и самообороны.</li> <li>4. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений.</li> <li>5. Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и соревновательной деятельности.</li> <li>6. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)</li> </ol>	10	
	<b>Зачет</b>	1	
	<b>Всего</b>	<b>324</b>	

### 3. условия реализации программы дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала и спортивной площадки, тренажерного зала

##### **Оборудование спортивного зала:**

- Стенка гимнастическая
- Скамейка гимнастическая жесткая
- Скамейка гимнастическая мягкая
- Комплект навесного оборудования
- Скамья атлетическая, вертикальная
- Скамья атлетическая, наклонная
- Штанги тренировочные
- Гантели наборные
- Тренажеры
- Коврик гимнастический
- Мяч малый (теннисный)
- Скакалка гимнастическая
- Мяч малый (мягкий)
- Палка гимнастическая
- Обруч гимнастический
- Коврики массажные
- Флажки разметочные на опоре
- Номера нагрудные
- Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой
- Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой
- Мячи баскетбольные
- Сетка для переноса и хранения мячей
- Жилетки игровые с номерами
- Стойки волейбольные универсальные
- Сетка волейбольная
- Мячи волейбольные
- Сетка для переноски и хранения баскетбольных мячей
- Табло перекидное
- Номера нагрудные
- Компрессор для накачивания мячей
- Палатки туристские (двух местные)
- Рюкзаки туристские
- Комплект динамометров ручных

Аптечка медицинская

Спортивный зал игровой

Подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования

Столлы теннисные

Ракетки теннисные

Лыжи

Лыжные палочки

##### **Оборудование спортивной площадки:**

Легкоатлетическая дорожка

Сектор для прыжков в длину

Сектор для прыжков в высоту  
Игровое поле для футбола (мини-футбола)  
Площадка игровая баскетбольная  
Площадка игровая волейбольная  
Гимнастический городок  
Полоса препятствий  
Лыжная трасса  
Комплект шансовых инструментов для подготовки мест занятий на спортивном стадионе

### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Ильинич В.И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для вузов [Текст] / В.И. Ильинич. - М.: Гардарики, 2010. -366 с.
2. Туманян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учебное пособие для студентов высших учебных заведений [Текст] /Г.С. Туманян М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 336 с.

##### **Дополнительные источники:**

«Настольная книга учителя физической культуры». М., «Физкультура и спорт» 2000г.

Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2003.

Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.

Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.

Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2002.

Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2002.

Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.

Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2002.

Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.

Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2006.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;	Наблюдение за деятельностью обучающихся
выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;	Наблюдение за деятельностью обучающихся
преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;	Наблюдение за деятельностью обучающихся Тестирование
выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;	Наблюдение за деятельностью обучающихся
осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	Наблюдение за деятельностью обучающихся
<b>Знания</b>	
влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек	Тестирование
способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;	Тестирование
правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;	Тестирование

#### ПРИЛОЖЕНИЯ:

##### Приложение 1

Требования к результатам обучения специальной медицинской группы

- 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 составить 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 (терренкур, кроссовая).
- 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 определить 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);
  - поднятие 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

## Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01. МАТЕМАТИКА

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН.01. Математика** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ЕН.01. Математика** относится к математическому и общему естественнонаучному циклу программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Дисциплина **ЕН.01.«Математика»** должна вооружить студента математическими знаниями, необходимыми для изучения ряда общенаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, создать фундамент математического образования, необходимый для получения профессиональных компетенций, воспитать математическую культуру и понимание роли математики в различных сферах профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина **ЕН.01 Математика** способствует формированию общих (**ОК 1-9**) и профессиональных (**ПК 1.1 -1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5**)

Компетенций специалиста среднего профессионального образования по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**

##### Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения с стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности

- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**знать**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы

- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося -18 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЕН.01. Математика**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	58
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	
Рефераты, сообщения	3
Решение заданий	12
Контрольные и проверочные работы	2
Оформление таблицы	1
Итоговая аттестация в форме зачета 2 часа (часы учтены в практических)	

**2.2. Тематический плани содержание учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА  
по специальности 260807 Технология продукции общественного питания**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала (ауд 1; сам – 2)</b>	<b>3</b>	
	Роль математики в профессии	1	1
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Реферат на тему :«Роль математики при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин»		
<b>Раздел 1 Линейная алгебра (ауд – 8; сам – 4)</b>		<b>12</b>	
Тема 1.1 Матрицы. Действия над ними	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Матрицы виды матриц. Линейные операции над ними. Определитель матрицы. Свойства определителя. Обратная матрица	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Решение заданий на действия с матрицами, вычисления определителей, нахождения обратных матриц		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Упражнения «Действия над матрицами»		
Тема 1.2 Решение систем линейных уравнений	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Основные понятия. Метод Гаусса, метод Крамера, метод обратных матриц для решения систем линейных уравнений	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Решение систем линейных уравнений. Решение прикладных задач.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Упражнения «Решение систем линейных уравнений изученными методами»		
<b>Раздел 2. Математический анализ (ауд – 17; сам – 8)</b>		<b>25</b>	
Тема 2.1. <b>Дифференциальное и интегральное исчисление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Функции одной независимой переменной. Пределы. Непрерывность функций. Производная, геометрический смысл. Исследование функций. Неопределенный интеграл. Непосредственное интегрирование. Замена переменной. Определенный интеграл. Вычисление определенного интеграла. Геометрический смысл определенного интеграла. Приложение интеграла к решению прикладных задач.	4	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	Практические занятия: Вычисление пределов функций с использованием первого и второго замечательного пределов. Исследование функций на непрерывность. Нахождение производных по алгоритму. Вычисление производной сложных функций. Интегрирование простейших функций. Вычисление простейших определенных интегралов. Решение прикладных задач. Контрольная работа.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	Решение заданий: Производная. Непрерывность функций. Асимптоты. Неопределенный интеграл. Геометрический смысл определенного интеграла.		
<b>Тема 2.2. Обыкновенные дифференциальные уравнения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	Задачи, приводящие к дифференциальным уравнениям. Дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными. Общие и частные решения. Однородные дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные однородные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	Решение дифференциальных уравнений с разделяющимися переменными. Решение прикладных задач.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	Решение однородных дифференциальных уравнений первого порядка. Решение линейных однородных уравнений второго порядка.		
<b>Тема 2.3 Ряды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Числовые ряды. Сходимость и расходимость числовых рядов. Признак сходимости Даламбера. Знакопеременные ряды. Абсолютная и условная сходимость рядов. Функциональные ряды. Степенные ряды. Разложение элементарных функций в ряд Маклорена.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Определение сходимости рядов по признаку Даламбера. Определение сходимости знакопеременных рядов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Решение заданий: Признак сходимости Даламбера. Разложение функций в ряд Маклорена.		
<b>Раздел 3 Основы теории вероятностей и математической статистики (10 ауд; 4 сам)</b>		<b>14</b>	

<b>Тема 3.1. Вероятность. Комбинаторика и вероятности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие события и вероятности события. Достоверные и невозможные события. Классическое определение вероятностей. Комбинаторика для вычисления вероятности событий	<b>1</b>	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	2
	Решение простейших задач на определение вероятности с использованием комбинаторики		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	3
	Таблица «Формулы комбинаторики»		
<b>Тема 3.2. Случайная величина, ее функция распределения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Случайная величина. Дискретная и непрерывная случайные величины. Закон распределения случайной величины	<b>2</b>	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	2
	Решение заданий на построение закона распределения, функции распределения и плотности		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	3
	Сообщение «Законы распределения случайной величины»		
<b>Тема 3.3. Математическое ожидание и дисперсия случайной величины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Математическое ожидание дискретной случайной величины. Дисперсия случайной величины. Среднее квадратичное отклонение случайной величины	<b>2</b>	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	2
	Нахождение математического ожидания, дисперсии и среднего квадратического отклонения случайной величины		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	3
	Домашняя проверочная работа		
<b>Зачет</b>		<b>2</b>	3
		Итого: максимальная учебная нагрузка 58 часов; Обязательная аудиторная нагрузка – 40 часов; Самостоятельная нагрузка– 18 часов	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)



### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика»

Оборудование учебного кабинета математики:

- Столы аудиторные, стулья в количестве 30 единиц;
  - стол и стул преподавателя;
  - шкаф для книг;
  - таблицы по математике;
  - дидактические материалы;
  - учебная литература для обучающихся;
  - доска, чертёжные принадлежности;
  - комплект раздаточного материала по разделам дисциплины;
- Технические средства обучения:
- компьютер;
  - принтер;
  - экран;
  - мультимедиа проектор;
  - минимальный набор CD и DVD дисков.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Дадаян А.А. Математика./ Учебник, 2-е издание. – М.: Форум, 2008
2. Пехлецкий И.Д. Математика./ Учебник для студентов общеобразовательных учреждений СПО - 4-е издание. – М.: АКАДЕМИЯ, 2007
4. Богомолов Н.В. Математика. – М.: Форум, 2008.
5. Григорьев В.Г. Сабурова Т.Н. Сборник задач по высшей математике. – М.: АКАДЕМИЯ, 2009.
6. И.И. Валуцэ. Математика для техникумов./ Учебное пособие. - 2-е изд. – М.: Наука, 1990

Дополнительные источники:

1. Спирина М.С., Спирин П.А. Теория вероятности и математическая статистика. – М.: АКАДЕМИЯ, 2009.
2. Григорьева С.Г. Задулина С.В. Математика / Под редакцией В.А. Гусева. – М.: АКАДЕМИЯ, 2009.
3. Н.Ш. Кремер, Б.А. Прутко, И.М. Тришин, М.Н. Фридман Высшая математика для вузов/ Под ред. проф. Н.Ш. Кремера. – 2-е изд., перераб. И доп. М.: ЮНИТИ, 2009. – 471 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.youtube.com/watch?v=PbbyP8oEv-g> (Первообразная неопределенный интеграл)
2. [http://www.youtube.com/watch?v=2N-1jQ\\_T798&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=2N-1jQ_T798&feature=channel) (Интегрирование по частям)
3. <http://www.youtube.com/watch?v=3qGZQW36M8k&feature=channel> (Таблица основных интегралов)
4. [http://www.youtube.com/watch?v=dU\\_FMq\\_lss0&feature=channel](http://www.youtube.com/watch?v=dU_FMq_lss0&feature=channel) (Понятие определенного интеграла).
5. Общероссийский математический портал Math-Net.Ru <http://www.mathnet.ru>
6. Вся элементарная математика: Средняя математическая интернет – школа [www.bymath.ru](http://www.bymath.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>умения:</u> решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности</p> <p><u>знания:</u> значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- практическое занятие, самостоятельная работа с Интернет-ресурсами</li><li>- выполнение заданий,</li><li>- комбинированный опрос</li> <li>- рефераты, сообщения;</li><li>- выполнение письменных заданий;</li><li>- фронтальный опрос;</li><li>- выполнение индивидуальных заданий по карточкам;</li><li>- выполнение самостоятельных заданий;</li><li>- практические занятия;</li><li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li><li>- фронтальный опрос;</li><li>- практические занятия;</li><li>- выполнение контрольной работы.</li></ul>

#### Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

#### ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

##### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН.02 Экологические основы природопользования** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН.02 Экологические основы природопользования** входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** Учебная дисциплина **ЕН.02 Экологические основы природопользования** способствует формированию общих (ОК 1-10) и профессиональных (ПК 1.1 -1.3 ПК 2.1 - 2.3

ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5) компетенций специалиста среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане

В результате освоения учебной дисциплины **ЕН.02 Экологические основы природопользования** обучающийся должен **уметь**:

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

-принципы и методы рационального природопользования;

-методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

-понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

-принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

-природоресурсный потенциал Российской Федерации;

-охраняемые природные территории.

**1.4. Рекомендованное количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	50
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	10
контрольные работы	1
курсовая работа (проект)	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
в том числе:	

Внеаудиторная самостоятельная работа Реферат по заданной тематике Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, и т.п.).	13 5
Итоговая аттестация в форме зачета	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Экология и природопользование.		20	
<b>Тема 1.1. Современное состояние окружающей среды в России.</b>	Экологически неблагополучные регионы России, причины. Карта загрязнения региона.	2	1
<b>Тема 1.2. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы.</b>	Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу. Понятие «охрана природы» и его составляющие. Локальные, региональные и глобальные проблемы экологии. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Определение экологического кризиса. Основные причины экологического кризиса. Прогнозирование. Определение экологической катастрофы. Причины и виды катастроф.	3	2
<b>Тема 1.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование</b>	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	2	2
<b>Тема 1.4. Принципы рационального</b>	Определение понятия «Природопользование». Основные аспекты охраны природы. Принципы и правила охраны природы. Ресурсные циклы. Система управления отходами.	2	2

<b>природопользования и охраны окружающей среды.</b>			
<b>Тема 1.5. Мониторинг окружающей среды.</b>	<p>Определение понятия «Мониторинг окружающей среды».</p> <p>Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов.</p> <p>Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.</p>	2	2
<b>Тема 1.6. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах.</b>	<p>Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и земельных степени загрязнения.</p> <p>Классификация загрязняющих веществ. Определение степени загрязнения.</p>	2	2
<b>Тема 1.7. Физическое загрязнение.</b>	<p>Шумовое, электромагнитное, тепловое, световое, радиоактивное загрязнение окружающей среды. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Воздействие негативных экологических факторов на человека, проживающего в нашем регионе, их прогнозирование и предотвращение.</p> <p>Утилизация бытовых и промышленных отходов в нашем регионе</p>	5	
<b>Раздел 2. Охрана окружающей среды.</b>		11	
<b>Тема 2.1. Рациональное использование и охрана атмосферы.</b>	<p>Строение и газовый состав атмосферы. Баланс газов в атмосфере. Последствие загрязнения и нарушения газового баланса атмосферы. Химические и фотохимические превращения вредных веществ в атмосфере. Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха: очистные фильтры, безотходные технологии, защита от выхлопных газов автомобилей, озеленение городов и промышленных центров.</p>	2	2

<b>Тема 2.2. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.</b>	Природная вода и ее распространение. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения. Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения. Экологические проблемы химии гидросферы.	1	2
<b>Тема 2.3. Рациональное использование и охрана недр.</b>	Полезные ископаемые и их распространение. Распределение и запасы минерального сырья в мире. Минерально-сырьевые ресурсы России. Использование недр человеком. Истощаемость минеральных ресурсов. Основные направления по использованию и охране недр. Охрана природных комплексов при разработке минеральных ресурсов. Рекультивация и восстановление земель.	2	2
<b>Тема 2.4. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов.</b>	Почва, ее состав и строение. Роль почвы в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв. Естественная и ускоренная эрозия почв. Система мероприятий по защите земель от эрозии. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране.	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 2. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Пищевые ресурсы человечества. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. <b>Тематика рефератов</b> Молочные продукты – в любом возрасте. Генетически модифицированные продукты. Добавки в пищевых продуктах. Соя, и ее польза для здоровья. Экология и здоровье человека. Пицца Франкенштейна.	5	
Раздел 3.		19	



Мероприятия по защите планеты.			
<b>Тема 3.1 Охрана ландшафтов.</b>	Охрана ландшафтов. Их классификация. Особо охраняемые территории. антропогенные формы ландшафтов, их охрана.	3	1
<b>Тема 3.2. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.</b>	Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды. Федеральные органы области, отвечающие за рациональное природопользование. Организация рационального использования в России.	2	2
<b>Тема 3.3. Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания.</b>	Правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и животного мира, ландшафтов. Социальные вопросы экологического воспитания и образования подрастающего поколения. Природоохранное просвещение и экологические права населения	2	2
<b>Тема 3.4. международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.</b>	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в охране природы	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 3. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Участие России в деятельности международных природоохранных организаций. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Описать подробно тематику соглашений, конвенций, принятые законы.	8	
	<b>Контрольная работа</b> по пройденному курсу «Экологические основы природопользования»	1	
	Зачет	1	
	Всего:	50	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экологии;  
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экологические основы природопользования».
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2009.
2. Вильчинская О.В. , Воробьев А.Е. , Дьяченко В.В. , Корчагина А.В. Основы природопользования: экологические, экономические и правовые аспекты. 2-е изд. М.: Феникс, 2007.
3. Козачек А.В. Экологические основы природопользования.-М.: Феникс,2008

##### Дополнительные источники:

1. Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении. Д.С. Орлов. Высшая школа, 2002.
2. Экология. Л.И. Цветкова , М.И. Алексеев , Ученик для вузов , М. 1999.
3. Защита экологических прав: Пособие для граждан и общественных организаций. -М., 1996
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека.-М.: Феникс ,2009.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b> анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической	Текущий контроль:  Рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине (ежемесячно).

<p>безопасности;</p> <p><b>знать:</b>  <u>принципы</u> взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории</p>	<p>Промежуточный контроль:</p> <p>Рубежный тестовый контроль по темам разделов 1, 2, 3.</p> <p>Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике;</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Аудиторная контрольная работа.</p>
--	--

### Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 03 ХИМИЯ

##### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН. 03 ХИМИЯ** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»**.

##### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ЕН. 03 ХИМИЯ** входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС СПО по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»**. Предшествующей дисциплиной является «Химия», изученная в школьном курсе.

Последующими дисциплинами являются «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцию»,

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по рабочей профессии бармен».

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью изучения учебной дисциплины **ЕН. 03 ХИМИЯ** является усвоение теоретических знаний в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии для приобретения базисных знаний, обеспечивающих возможность обоснованного подбора сырья и технологий производства продукции общественного питания, формирование умений их применять в практических условиях.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии;
- изучение основных законов химии; теоретических основ органической, физической и коллоидной химии;
- приобретение умений работы в лаборатории с соблюдением правил техники безопасности;
- применение методов количественного и качественного анализа, а также физико-химических методов.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

##### Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

##### Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения учебной дисциплины **ЕН. 03 ХИМИЯ** обучающийся должен **уметь**:  
применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, происходящие при производстве продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;  
 основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
 методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 204 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося 68 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>204</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>136</b>
в том числе:	
лабораторные работы	54
практические занятия	14
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
подготовка к практическим занятиям	28
внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	10
подготовка к зачету	20
поиск необходимой информации в Интернет	10
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН. 03 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Цели, задачи и структура учебной дисциплины. Химия: понятие, цели, задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите цели, задачи, предмет учебной дисциплины. Рассмотрите значение химии в подготовке технологов общественного питания. Рассмотрите правила и технику выполнения лабораторных работ и правила техники безопасности.	1	
<b>Раздел 1. Теоретические основы органической химии</b>		<b>42</b>	
Тема 1.1. Классы органических соединений	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1
	Органическая химия: понятие, её роль в формировании профессиональных компетенций технологов предприятий общественного питания. Явление изомерии органических соединений. Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Электронные представления в органической химии, типы химических связей. Классификация реакций органических соединений. Реакция замещения, присоединения, отщепления, разложения, молекулярные перегруппировки. Кислотность и основность. Классификация органических соединений. Функциональные группы органических соединений. Важнейшие классы органических соединений. Токсические свойства отдельных органических соединений.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие «органическая химия» и выявите её роль в формировании профессиональных компетенций технолога предприятия общественного питания. Изучите изомерию органических соединений и теорию химического строения органических	2	

	<p>соединений А.М.Бутлерова. Рассмотрите типы химических связей. Разработайте схему «Классификация реакций органических соединений». Охарактеризуйте и составьте уравнения реакций замещения, присоединения, отщепления, разложения. Разработайте схему «Классификация органических соединений» и охарактеризуйте важнейшие классы. Изучите кислотность, основность, функциональные группы органических соединений.</p>		
Тема 1.2. Углеводороды	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Алканы: понятие, гомологический ряд предельных углеводородов. Общая формула. Изомерия. Первичный, вторичный и третичный атомы углерода. Номенклатура предельных углеводородов. Физические и химические свойства предельных углеводородов. Закон перехода количественных изменений в качественные. Цепные реакции. Окисление и дегидрирование, превращения при высоких температурах. Алкены: понятие, гомологический ряд этиленовых углеводородов. Общая формула. Изомерия: структурная и пространственная (цис-, транс- изомерия). Номенклатура. Физические и химические свойства. Каталитическое гидрирование. Алкины: понятие. Общая формула. Изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства. Присоединение водорода, галогеноводородов, воды, спиртов, карбоновых кислот, синильной кислоты. Алкадиены: понятие, классификация, номенклатура. Углеводороды с сопряженными двойными связями. Физические свойства. Особенности химического поведения алкадиенов с сопряженными двойными связями. Реакции присоединения водорода, галогенов, галогеноводородов.</p>	4	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Определение физических и химических свойств углеводородов.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Определите понятия «алканы» и «гомологический ряд предельных углеводородов». Укажите их общую формулу. Выявите номенклатуру предельных углеводородов. Изучите физические и химические свойства</p>	2	



	<p>предельных углеводов, а также закон перехода количественных изменений в качественные.</p> <p>Дайте сравнительную характеристику алкенов, алкинов, алкадиенов по общим формулам, химическим и физическим свойствам.</p> <p>Изучите структурную и пространственную изомерию, каталитическое гидрирование алкенов.</p>		
Тема 1.3. Производные углеводов	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	<p>Галогенпроизводные: понятие, классификация. Физические и химические свойства.</p> <p>Оксисоединения и их производные.</p> <p>Классификация алифатических спиртов. Одноатомные спирты. Классификация.</p> <p>Изомерия. Понятие о первичных, вторичных и третичных спиртах. Номенклатура спиртов. Физические и химические свойства. Водородная связь, ее влияние на температуру кипения и растворимость спиртов. Образование простых и сложных эфиров.</p> <p>Многоатомные спирты. Классификация. Двухатомные спирты (гликоли). Физические и химические свойства.</p> <p>Глицерин: понятие, общая формула, назначение. Физические свойства глицерина. Химические свойства: образование глицератов, галогенгидринов, сложных эфиров, дегидратация, окисление.</p> <p>Фенолы: понятие. Физические и химические свойства. Образование простых и сложных эфиров.</p> <p>Оксосоединения: понятие. Строение, номенклатура, свойства альдегидов и кетонов.</p> <p>Карбоновые кислоты и их производные. Классификация карбоновых кислот. Краткая характеристика одноосновных кислот.</p> <p>Высшие жирные кислоты, мыла, жиры: понятия, свойства, краткая характеристика.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	<p>Изучите понятие и классификацию галогенпроизводных, их физические и химические свойства.</p> <p>Рассмотрите оксисоединения и их производные. Разработайте схему «Классификация алифатических спиртов».</p> <p>Охарактеризуйте общую формулу, физические и химические свойства одноатомных спиртов.</p> <p>Составьте схему «Классификация одноатомных и</p>		

	<p>многоатомных спиртов». Укажите их применение в предприятиях общественного питания.</p> <p>Охарактеризуйте по следующим признакам: общая формула, физические и химические свойства, значение, классификация: глицерина, фенолов, карбоновых кислот и их производных.</p>		
Тема 1.4. Аминокислоты	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Аминокислоты: понятие, значение, общая формула, классификация. Физические и химические свойства. Полипептиды: понятие, общая формула, связь с аминокислотами и белками.		2
	<b>Практические занятия</b> Определение физических и химических свойств аминокислот.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите понятие и значение аминокислот, их физические и химические свойства. Рассмотрите классификацию аминокислот. Охарактеризуйте полипептиды, их связь с аминокислотами и белками.	2	
Тема 1.5. Углеводы	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Углеводы: понятие, назначение, химическая природа, классификация. Распространение углеводов в природе и их практическое значение. Моносахариды и дисахариды. Классификация. Краткая характеристика глюкозы, фруктозы и сахарозы. Химические свойства моносахаридов. Полисахариды: крахмал и целлюлоза, общая формула, химические и физические свойства. Распространение в природе. Продукты гидролиза крахмала. Применение крахмала и декстринов в предприятиях общественного питания.		2
	<b>Практические занятия</b> Определение физических и химических свойств углеводов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие, назначение и химическую природу углеводов. Охарактеризуйте моносахариды и дисахариды, их химические свойства. Укажите их общую химическую формулу. Рассмотрите полисахариды: крахмал и целлюлозу по физическим и химическим свойствам. Приведите их общую формулу. Укажите продукты гидролиза полисахаридов. Напишите реферат на одну из ниже приведенных тем: 1. Химия и продовольствие 2. Органическая химия в быту	2	

	<p>3. Химия сахаров  4. Химия жиров  5. Калорийность пищи  6. Химия пигментов и красителей  7. Органическая химия в решении глобальных проблем человечества  8. Синтетическая пища  9. Химия Земли  10. Мыла и синтетические моющие средства  11. Химия и экология  12. Химия белка  13. Химические элементы в организме человека  14. Химический состав пищевых продуктов  15. Белки и их роль в питании человека</p>		
<b>Раздел 2. Теоретические основы физической химии</b>		<b>46</b>	
Тема 2.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<p>Термодинамика: понятие, предмет. Основные понятия термодинамики: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики для изобарного и изохорного процессов. Энтальпия: понятие.  Термохимия: понятие, экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции. Основные законы термохимии. Закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствие из него. Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов.  Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Энтропия: понятие.</p>		2
	<b>Практические занятия</b> Решение задач на расчет энтальпий химических реакций.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Укажите основные понятия и предмет термодинамики. Рассмотрите внутреннюю энергию системы, теплоту и работу. Изучите первый закон термодинамики и понятие энтальпии. Охарактеризуйте понятие «термохимия», экзо- и эндотермические реакции. Изучите основные законы термохимии и	2	

	термохимические расчеты. Изучите второй закон термодинамики и направления химических процессов.		
Тема 2.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Типы химических связей. Агрегатные состояния веществ, их общая характеристика. Газообразное состояние вещества: понятие, особенности. Идеальный газ: понятие, основные законы идеального газа. Реальные газы. Критическое состояние. Изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Жидкое состояние вещества: понятие. Свойства жидкостей, изотропность, внутреннее строение, ассоциация молекул, температура кипения. Поверхностное натяжение: понятие. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества: понятие, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, ценообразование). Вязкость жидкостей: понятие, ее зависимость от различных факторов. Методы определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желеобразные блюда, каши, студни и др.). Твердое состояние вещества: понятие. Кристаллическое и аморфное состояния. Образование и разрушение кристаллов. Сублимация: понятие, ее значение в консервировании пищевых продуктов.		
	<b>Лабораторная работа</b> Определение поверхностного натяжения жидкостей. Расчет погрешностей. Определение вязкости жидкостей.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите типы химических связей. Охарактеризуйте агрегатное, газообразное и жидкое состояние веществ. Сравните их. Дайте понятия идеальный и реальный газы и рассмотрите основные законы идеального газа. Изучите изотермы реального газа, их критическое состояние и сжижение газов. Рассмотрите свойства жидкостей, их изотропность, внутреннее строение, ассоциацию молекул и температуру кипения. Изучите понятие «поверхностное натяжение» и укажите методы его определения. Выявите понятие и роль поверхностно-активных веществ. Определите понятие вязкость жидкостей и факторы, влияющие на неё.	4	

	<p>Установите влияние вязкости на свойства пищевых продуктов.</p> <p>Дайте понятие «твердое состояние веществ» и сравните их кристаллическое и аморфное состояние.</p> <p>Укажите понятие «сублимация» и её значение в консервировании пищевых продуктов.</p>		
Тема 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Химическая кинетика: понятие, предмет. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции.</p> <p>Правило Вант-Гоффа. Закон действующих масс. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции.</p> <p>Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия. Ферменты: понятие, их значение. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия.</p>	4	2
	<p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>Определение зависимости скорости реакций от температуры и концентрации реагирующих веществ.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Определите понятие «химическая кинетика» и её предмет.</p> <p>Рассмотрите скорость химических реакций, влияющие на них факторы, правило Вант-Гоффа и закон действующих масс.</p> <p>Выявите влияние температур на процессы приготовления пищи, потери при хранении сырья и готовой продукции.</p> <p>Рассмотрите катализ, катализаторы и ферменты. Изучите обратимые и необратимые химические реакции и химическое равновесие; факторы, влияющие на его смещение.</p>	2	
Тема 2.4. Свойства растворов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Растворы: понятие, их общая характеристика. Способы выражения концентраций. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И. Менделеева.</p> <p>Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Использование этих факторов в технологических процессах.</p> <p>Растворимость жидкостей, ее зависимость от</p>	4	2

	<p>различных факторов.  Растворимость в двухслойных жидкостях.  Экстракция: понятие, ее практическое применение в технологических процессах.  Растворимость твердых веществ, зависимость от температуры и степени измельчения.  Использование этих факторов в технологии продукции общественного питания.  Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от различных факторов. Значение диффузии в технологических процессах и физиологии питания.  Осмоз и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, плазмопсис и тургор в живых клетках. Растворы изотические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в природе технологических и физиологических процессах.  Замерзание и кипение растворов. Первый и второй законы Рауля, их значение.  Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора.  Константа диссоциации: понятие, ее зависимость от температуры.  Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда.  Водородный показатель. Способы определения рН среды.  Значение рН среды в технологических процессах.  Буферные растворы: понятие, использование.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b>  Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия</b>  Решение задач: расчеты концентраций растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Определите понятие и дайте общую характеристику растворов.  Изучите механизм растворения и сольватную теорию растворов Д.И.Менделеева. Рассмотрите растворимость газов и жидкостей в жидкостях и факторы, влияющие на неё.  Рассмотрите растворимость твердых веществ и факторов, влияющих на них.  Сравните процессы диффузии и осмоса. Изучите закон Вант-Гоффа.</p>	2	

	<p>Сравните плазмолиз, плазмопсис и тургор и выявите их значение в физиологических и технологических процессах.</p> <p>Сравните процессы замерзания и кипения. Изучите первый и второй закон Рауля. Изучите свойства растворов электролитов и теорию электролитической диссоциации. Укажите понятие константа диссоциации и выявите её зависимость от температуры. Рассмотрите диссоциацию воды и рН. Соотнесите:</p> <p style="text-align: center;">среда:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>нейтральная</td> <td>рН</td> <td>10</td> <td>а.</td> </tr> <tr> <td>кислая</td> <td>рН</td> <td>7</td> <td>б.</td> </tr> <tr> <td>Щелочная</td> <td>рН</td> <td>2</td> <td>в.</td> </tr> </table> <p>Дайте понятие «буферные растворы» и укажите их использование.</p>	нейтральная	рН	10	а.	кислая	рН	7	б.	Щелочная	рН	2	в.		
нейтральная	рН	10	а.												
кислая	рН	7	б.												
Щелочная	рН	2	в.												
<p>Тема 2.5. Поверхностные явления. Адсорбция</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	2												
	<p>Дисперсные системы: понятие. «Коллоидно-химическое» восприятие мира.</p> <p>Общие свойства пограничных слоёв.</p> <p>Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, виды сорбции.</p> <p>Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер.</p> <p>Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ.</p>														
	<p>Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества.</p> <p>Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использование в санитарии.</p> <p>Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы и природы растворителя. Удельная адсорбция.</p> <p>Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная и ионообменная адсорбция.</p> <p>Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии. Хроматография: понятие, использование.</p>														
	<p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов.</p>	4													
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	2													

	<p>Определите понятие «дисперсные системы». Изучите общие свойства пограничных слоев, термодинамическую характеристику поверхности и адсорбцию, виды сорбции. Охарактеризуйте процесс адсорбции и влияющие на него факторы. Рассмотрите адсорбцию на поверхности раствор-газ и проанализируйте уравнение Гиббса. Разберите поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества, их роль. Изучите адсорбцию газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами, её применение.</p>		
<b>Раздел 3. Теоретические основы коллоидной химии</b>		<b>25</b>	
Тема 3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	<b>Содержание учебного материала</b>	1	1
	<p>Коллоидная химия: основные понятия. Значение коллоидной химии и связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы: определение, примеры. Характеристика дисперсных систем: степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности. Общая характеристика классов. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию, примеры. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.</p>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	<p>Определите основные понятия в области коллоидной химии. Рассмотрите значение коллоидной химии и её межпредметные связи. Определите понятие «дисперсные системы» и приведите их примеры. Охарактеризуйте дисперсные системы по степени дисперсности. Разработайте схемы «Классификация дисперсных систем по степени дисперсности», «Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию». Дайте общую характеристику классов.</p>		
Тема 3.2. Коллоидные растворы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<p>Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, цептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов. Очистка золь: диализ, электродиализ, ультрафильтрация; их применение.</p>		



	<p>Строение коллоидных частиц. Правило Пескова-Фаянса.</p> <p>Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска золей.</p> <p>Молекулярно-кинетические свойства золей: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление, седиментация. Центрифугирование: понятие, использование.</p> <p>Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование.</p> <p>Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Коллоидная защита. Пептизация.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Получение коллоидных растворов.</p> <p>Исследование строения мицелл и свойства коллоидных растворов.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Составление формул и схем строения мицелл.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Определите понятие «коллоидные растворы (золи)» и охарактеризуйте их виды.</p> <p>Изучите методы получения коллоидных растворов и их применение для получения пищевых продуктов.</p> <p>Рассмотрите разные способы очистки золей и их применение.</p> <p>Изучите строение коллоидных частиц и правило Пескова-Фаянса.</p> <p>Сравните оптические и молекулярно-кинетические свойства золей.</p> <p>Изучите электрокинетические явления и их использование.</p> <p>Рассмотрите устойчивость и коагуляцию золей и факторы, вызывающие коагуляцию.</p>	2	
Тема 3.3. Грубодисперсные системы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Эмульсии: понятие, примеры, классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Состав и строение пищевых эмульсий.</p> <p>Пены: понятие, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение и разрушение пен. Виды пен, примеры. Состав и строение пищевых пен.</p> <p>Порошки, суспензии, пасты: понятие, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам.</p> <p>Влияние размера частиц на качество; значение в технологических процессах и рационе питания.</p> <p>Аэрозоли, дымы, туманы: понятия, примеры. Значение аэрозолей.</p>	2	2

	Загрязнение окружающей среды дисперсными системами; защита окружающей среды.		
	<b>Лабораторная работа</b> Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие «эмульсии» и приведите их примеры. Разработайте схему «Классификация эмульсий». Изучите строение и свойства эмульсий. Укажите природу и роль эмульгаторов в образовании эмульсий. Определите понятия «пены», «порошки», «суспензии и пасты» и сравните их состав и строение. Приведите примеры этих грубодисперсных систем в пищевых продуктах и продукции общественного питания. Определите понятия «аэрозоли», «дымы» и «туманы». Укажите их значение в предприятиях общественного питания. Рассмотрите загрязнение окружающей среды дисперсными системами и укажите способы её защиты.	2	
Тема 3.4. Набухание пищевых полимеров. Студни	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Набухание и растворение полимеров, характеристика процессов. Особенности протекания процесса в зависимости от характера среды и температуры. Студни, их характеристика и свойства, методы получения, синерезис студней.		
	<b>Лабораторные работы</b> Изучение процессов набухания и студнеобразования желатина, крахмала различных видов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Охарактеризуйте процессы набухания и растворение полимеров. Выявите особенности протекания процесса в зависимости от характера среды и температуры. Охарактеризуйте студни, их свойства, методы получения и синерезис.	2	
<b>Раздел 4. Основы аналитической химии</b>		<b>88</b>	
<b>Глава 1. Качественный анализ</b>		<b>48</b>	
Тема 4.1.1. Классификация катионов и анионов. Первая	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации. Сильные и		

аналитическая группа катионов	<p>слабые электролиты. Реакции ионного обмена Закон действия масс, его применение в аналитической химии. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Классификация катионов и анионов. Общая характеристика катионов первой аналитической группы. Значение катионов первой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции катионов первой аналитической группы. Реакции катионов натрия (действие дигидроантимоната калия; реакция окрашивания пламени); калия (действие дигидротартрата натрия и кобальтинитрита натрия (гексанитрокобальтата натрия), реакция окрашивания пламени); аммония (действие щелочей, реактива Несслера, реакция разложения аммонийных солей). Систематический ход анализа смеси катионов первой аналитической группы.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b> Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы. Анализ смеси катионов первой группы.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите теорию электролитической диссоциации и закон действия масс. Рассмотрите сильные и слабые электролиты и реакции ионного обмена. Разберите методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Разработайте схему «классификация катионов и анионов». Дайте характеристику катионов первой аналитической группы. Выявите значение катионов первой группы при проведении химикотехнологического контроля в предприятиях общественного питания. Изучите частные реакции катионов первой аналитической группы.</p>	2	
Тема 4.1.2. Вторая аналитическая группа катионов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>Общая характеристика второй аналитической группы катионов. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив: понятие, условия его применения. Гидролиз солей. Производство растворимости (ПР), условие образования осадков. Частные реакции катионов второй группы. Реакции катионов бария (действие</p>		2

	<p>группового реактива - карбоната аммония, серной кислоты, хромата калия; реакция окрашивания пламени); кальция (действие группового реактива - карбоната аммония, оксалата аммония; реакция окрашивания пламени); магния (действие группового реактива - карбоната аммония, гидрофосфата натрия, щелочей).</p> <p>Систематический ход анализа смеси катионов второй аналитической группы.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b> Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы (бария, кальция, магния). Анализ смеси катионов второй аналитической группы.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Дайте общую характеристику второй аналитической группы. Выявите значение катионов второй группы при проведении химикотехнологического контроля. Рассмотрите понятие «групповой реактив» и условия его проведения. Изучите гидролиз солей и произведение растворимости, условия образования осадков. Проведите частные реакции катионов второй аналитической группы. Прорешайте задачи на правило произведения растворимости (по заданию преподавателя).</p>	4	
Тема 4.1.3. Третья аналитическая группа катионов	<p><b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика третьей аналитической группы катионов. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химикотехнологического контроля. Сущность окисления-восстановления. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Частные реакции катионов третьей аналитической группы. Реакции катионов железа (III) (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, гексацианоферрата (II) калия, роданида аммония); марганца (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, реакция окисления марганца висмутатом натрия), хрома (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, реакция окисления хрома перекисью водорода), цинка (действие группового реактива — сульфида аммония, щелочей, сероводорода), алюминия (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, гидроксида аммония, хлорида</p>	2	2

	аммония). Систематический ход анализа смеси катионов третьей аналитической группы.		
	<b>Лабораторные работы</b> Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Дайте общую характеристику третьей аналитической группы. Выявите значение катионов третьей группы при проведении химикотехнологического контроля. Изучите сущность окисления-восстановления. Составьте уравнение окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Изучите амфотерность. Рассмотрите понятие «групповой реактив» и условия его проведения. Проведите частные реакции катионов третьей аналитической группы.	4	
Тема 4.1.4. Четвертая аналитическая группа катионов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Общая характеристика катионов четвертой аналитической группы. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Групповой и подгрупповой реактивы и условия их применения. Частные реакции катионов четвертой аналитической группы. Реакции катионов серебра (действие группового реактива - сероводорода, соляной кислоты, хромата калия); свинца (действие группового реактива - сероводорода, соляной кислоты, иодида калия); меди (действие группового реактива - сероводорода, гидроксида аммония, реакция окрашивания пламени). Систематический ход анализа смеси катионов четвертой аналитической группы		
	<b>Лабораторные работы</b> Проведение частных реакций катионов четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Дайте общую характеристику четвертой аналитической группы. Выявите значение катионов четвертой группы при проведении химикотехнологического контроля. Рассмотрите понятие «групповой реактив», «подгрупповой реактив» и условия его проведения. Проведите частные реакции катионов четвертой аналитической группы	4	

	Проанализируйте систематический ход анализа катионов четвертой аналитической группы		
Тема 4.1.5. Анионы. Анализ сухой соли	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой группы. Реакции сульфат-иона (действие хлорида бария); сульфид-иона (действие хлорида бария, окислителей: растворов иода или перманганата калия); карбонат-иона (действие хлорида бария, кислот). Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде). Систематический ход анализа соли.		
	<b>Лабораторные работы</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп Анализ сухой соли (один образец).	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработайте схему «Классификация анионов». Выявите значение анионов при проведении химико-технологического контроля. Проведите частные реакции анионов первой группы. Проведите частные реакции анионов второй группы. Проведите частные реакции анионов третьей группы. Проанализируйте систематический ход анализа соли.	4	
<b>Глава 2. Количественный анализ</b>		<b>40</b>	
Тема 4.2.1. Методы количественного анализа	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Количественный анализ: понятие, сущность, методы. Точность вычислений в количественном анализе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Раскройте понятие, сущность и методы количественного анализа. Рассмотрите точность вычислений в количественном анализе.	2	
Тема 4.2.2. Гравиметрический (весовой) метод	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Аналитические и теххимические весы и правила взвешивания на них. Операции весового		

анализа	анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка. Посуда и оборудование весового метода анализа. Вычисления в весовом анализе.		
	<b>Лабораторная работа</b> Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите устройство аналитических и теххимических весов и порядок работы на них. Проведите взвешивание на этих весах. Укажите последовательность и составьте схему операций весового анализа. Составьте перечень посуды и оборудования, необходимого для весового анализа. Произведите вычисления в весовом анализе.	2	
Тема 4.2.3. Титриметрический (объемный) метод анализа. Метод нейтрализации. Теория индикаторов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определяемому веществу) и вычисления в объемном анализе. Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования; выбор индикатора, кривые титрования. Способы приготовления стандартных растворов.		
	<b>Лабораторные работы</b> Приготовление рабочего раствора щелочи и стандартного раствора щавелевой кислоты. Определение нормальности и титра раствора щелочи. Контрольная задача Определение содержания серной кислоты в растворе.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Раскройте понятие, сущность и методы объемного анализа Рассмотрите способы выражения концентрации растворов. Составьте перечень посуды и оборудования, необходимого для объемного анализа. Проведите титрование с использованием титрованных растворов. Рассмотрите назначение измерительной посуды объемного анализа. Изучите сущность методы нейтрализации и его индикаторы.	4	
Тема 4.2.4. Метод	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

окисления-восстановления	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Эквиваленты окислителей и восстановителей, их определение и использование в расчетных задачах. Перманганатометрия: понятие, ее сущность. Иодометрия: понятие, ее сущность.		2
	<b>Лабораторные работы</b> 1. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации и титра по щавелевой кислоте. 2. Контрольная задача. Определение содержания железа в соли Мора. 3. Установление нормальной концентрации и титра тиосульфата по дихромату калия. 4. Контрольная задача. Определение содержания меди в растворе сульфата меди (II). (№1 и №2 или №3 и №4 - по выбору преподавателя)	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите сущность окислительно-восстановительных методов. Выявите их значение при проведении химико-технологического контроля. Рассмотрите эквиваленты окислителей и восстановителей. Разберите понятие и сущность перманганатометрии. .	2	
Тема 4.2.5. Методы осаждения и комплексообразования	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Сущность методов осаждения. Аргентометрия (метод Мора): понятие, условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химикотехнологического контроля.		2
	<b>Лабораторные работы</b> Приготовление рабочего раствора нитрата серебра и установление нормальной концентрации. Определение содержания хлорида натрия в растворе.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите сущность методов осаждения. Изучите сущность аргентометрии, условия его применения и значение при проведении химико-технологического контроля. Изучите сущность комплексообразования и значение при проведении химико-технологического контроля.	2	
Тема 4.2.6. Физико-химические	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности; применение этих методов в		2



методы анализа	химико-технологическом контроле. Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Приборы колориметрического метода анализа.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите сущность физико-химических методов анализа и его особенности. Изучите сущность колориметрического метода и общую характеристику методов стандартных серий и калибровочного графика. Выявите значение указанных методов при проведении химико-технологического контроля. Изучите приборы колориметрического метода анализа.	2	
Всего:		204	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 –ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 –репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 –продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия лабораторий химии.

Оборудование лаборатории: учебная мебель, аппарат для дистилляции воды; баня комбинированная лабораторная; весы лабораторные «аналитические»; весы лабораторные «технические»; печь муфельная; шкаф сушильный; плитка электрическая лабораторная; фотоколориметр; кодоскоп; графопроектор; вискозиметры капиллярные стеклянные ВПЖ; сталагмометры капиллярные; рН-метр; термометры лабораторные (от -30°С до +70°С); химические реактивы и посуда, необходимая для проведения лабораторных работ.

Технические средства обучения: Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева; таблицы растворимости солей.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Алексашин Ю.В., Шпак Н.Е. Общая химия: Учебное пособие, 2-е изд.- М.: НТК «Дашков и К», 2011
2. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия (6-е изд., стер.) учебник. - М.: Академия, 2011
3. Вершинин В.И. Аналитическая химия (1-е изд.) учебник - М.: Академия, 2011
4. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии (5-е изд., стер.) учеб.пособие. - М.: Академия, 2011
5. Горбунцова С.В., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В., Муллоярова Э.А. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие - ("ПРОФИль") (ГРИФ) - М.: Инфра-М, Альфа-М, 2010
6. Ерохин Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии (с дидактическим материалом) (7-е изд., стер.) учеб.пособие - М.: Академия, 2010

7. Жебентяев А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Химические методы анализа: Учебное пособие - 2-е изд., стер. - ("Высшее образование") - М.: Инфра-М, 2011
8. Иванов В.Г. Органическая химия (6-е изд., стер.) учеб.пособие - М.: Академия, 2010
9. Иванов В.Г. Сборник задач и упражнений по органической химии (1-е изд.) учеб.пособие - М.: Академия, 2007
10. Ищенко А.А. Аналитическая химия / Под ред. Ищенко А.А. (7-е изд., стер.) учебник- М.: Академия, 2011
11. Ищенко А.А. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: В 2 т. / Под ред. Ищенко А.А. (1-е изд.) учебник - М.: Академия, 2010
12. Федоренко Е.В., Богомолова И.В. Органическая химия: Учеб.пособие - М.: ИД РИОР, 2011

#### **Дополнительные источники:**

1. Барсукова З. А. Аналитическая химия. М., Высшая школа, 1990.
2. Белик В.В., Киенская К.И. Физическая и коллоидная химия. - М.: Академия, 2005
3. Воскресенский А. Г., Солодкин И. С., Семиколенов Г.Ф. Сборник задач и упражнений по аналитической химии. М., Просвещение, 1985
4. Глинка Н.Л. Сборник задач и упражнений по химии - М.; 2005
5. Гурецкая В.Л. Органическая химия. - М.: Высшая школа, 1983
6. Евстратова К.И. и др. Физическая и коллоидная химия. - М.: Просвещение, 1986
7. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и техно-химический контроль в общественном питании. М., Высшая школа, 1989.
8. Зимон А.Д. Популярная физическая химия. - М.: Радэкон, 2000
9. Иванова М.А., Богомолова И.В., Федоренко Е.В., Белоглазкина М.В. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Учебное пособие - М.: ИД РИОР, 2006
10. Ипполитов В.Г. Физическая химия / Под ред. Ипполитова Е.Г. (1-е изд.) учебник - М.: Академия, 2005
11. Карякин Н.В. Основы химической термодинамики (1-е изд.) учеб.пособие. - М.: Академия, 2003
12. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2005
13. Краткий справочник физико-химических величин. - СПб.: Спецлитер.,1998
14. Липатников В.Е., Казаков К.М. Физическая и коллоидная химия. - М.: Высшая школа, 1981
15. Лукьянов А.Б. Физическая и коллоидная химия. - М.: Высшая школа,1988
16. Москвин Л.В. Аналитическая химия: В 3 т. / Под ред. Москвина Л. (1-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2010
17. Рыбакова Ю.С. Лабораторные работы по физической и коллоидной химии. - М.: Высшая школа, 1988
18. Фридрихсберг Д.А. Курс коллоидной химии. - М.: Химия, 1984

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b> применять основные законы химии для	Текущий устный и письменный контроль по

решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

**Знать:**

основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

тестам I, II и III уровней (по темам)

Проверка правильности решения ситуационных задач Оценка выполнения практических заданий

Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы  
Тестирование по темам Устный контроль

<p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  основы аналитической химии;  основные методы классического количественного и физикохимического анализа;  назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  методы и технику выполнения химических анализов;  приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
---	--

### 3.4 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

#### Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

#### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

##### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: , 12901 Кондитер, 16675 Повар.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл.

##### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области микробиологии, санитарии и гигиены, приобретение умений применять эти знания при производстве продукции и оказание услуг общественного питания.

##### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области микробиологии, санитарии и гигиены;
- изучение основных групп микробов и вызываемых ими процессов;
- приобретение умений проводить микробиологические исследования;

- рассмотрение санитарно-гигиенических требований к продукции, процессам и услугам общественного питания и порядка соблюдения;
- проведение микробиологического контроля организаций общественного питания.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ДПК 1. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к продукции, процессам и услугам организаций общественного питания.

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

#### **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-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;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	38
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	22
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	30
в том числе:	
<i>Реферат</i>	
<i>Работа с дополнительной литературой</i>	
<i>Работа с конспектом</i>	
<i>Доклад</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>43</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Микробиология основных пищевых продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b> Микроорганизмы: понятия, общая классификация на группы. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов (размеры, особенности строения и размножения). Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, факторы, влияющие на ферментативную активность. Физиология микроорганизмов: понятие, питание микробов, типы питания, дыхание микробов. Факторы, влияющие на микробы физические, химические, биологические. Влияние физических факторов. Температура среды. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микробы. Влияние химических, биологических на микробы факторов. Распространение микробов в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микробами. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных товаров, консервов). Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Показатели микробиологической обсемененности. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.	9	2
	<b>Практические занятия</b>	<u>6</u>	
	Микроскоп. Характеристика основных групп микроорганизмов.		
	Микрофлора основных пищевых продуктов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Установите значение микробов при производстве и хранении пищевых продуктов. Составьте таблицу «Микробиологические процессы при производстве и хранения пищевой продукции» с указанием возбудителей процессов, их химизма, условий протекания. Рассмотреть показатели микробиологической безопасности.		



<b>Тема 1.2</b> Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.	<b>Содержание учебного материала</b> Пищевые заболевания: понятие, классификация. Пищевые инфекции. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Пищевые отравления: классификация. Причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	9	2
	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Меры предупреждения пищевых заболеваний. Анализ материалов расследования пищевых отравлений.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Дайте краткую характеристику возбудителей, источников заражения, признаков и особенности профилактики пищевых заболеваний. Причины заражения пищевых продуктов и их последствия.	6	
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		47	
<b>Тема 2.1.</b> Санитарно – гигиенические требования на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> Правила личной гигиены работников пищевого производства. Санитарно эпидемиологические основы проектирования организации о.п. Санитарно- гигиенические требования к устройству, размеры, отделке производственных, торговых, административно- бытовых помещений. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	6	
	<b>Практические занятия</b>	5	
	Личная гигиена и санитарная культура работников поп.		
	Санитарно- гигиенические требования к содержанию поп, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
	Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Охарактеризуйте санитарный режим организации общественного питания. Установите санитарные требования к приемке продовольственных и пищевых продуктов. Изучите Сан.ПиН.2.3.2.1324-03.		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов:	6	

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции.		
	<b>Практические занятия</b>	<u>5</u>	
	Санитарные требования к первичной и к тепловой обработке продуктов.		
	Анализ данных готовых блюд и кулинарных изделий		
	Основные санитарные требования, предъявляемые к обслуживанию потребителей		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<u>6</u>	
Подготовка опорного конспекта по теме «Охрана окружающей среды. Мероприятия по борьбе с загрязнением». Санитарная и специальная одежда работников пищевого производства. Подготовка творческого задания.			
<b>Тема 2.3.</b> Правовые основы санитарии	<b>Содержание учебного материала</b>	<u>6</u>	
	Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды. Государственный санитарный надзор. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Производственный контроль в организациях общественного питания.		
	<b>Контрольная работа</b>	<u>1</u>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспекта	<u>6</u>	
<b>Аттестация</b>	<b>В форме экзамена</b>		
<b>Всего:</b>		<u>90</u>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. условия реализации программы дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - нет в наличии; мастерских - нет в наличии; лабораторий - лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: *нет в наличии.*

Технические средства обучения: *нет в наличии.*

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: *нет в наличии.*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, проектор, экран, интерактивная доска; программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации, плакаты, таблицы; технологический инвентарь.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб.пособие для сред. проф. образования/А.Н. Мартинчик и др. -М.: ИЦ «Академия», 2018.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб.для нач. проф. образовании/З.П.Матюхина. - М.: ИЦ«Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Богатырева, Е.А. Основы физиологии, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности : учеб.пособие/ Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В.Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/Учебник, 2010.
2. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб.пособие/Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгин - М.:ФОРУМ, 2011(Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

<http://www.tehbez.ru>

<http://www.vashdom.ru>

<http://www.tehdoc.ru>

<http://www.xserver.ru>

<http://sklad-zakonov.narod.ru>

<http://spacelint-spb.ru>

Периодические издания:

84866 Общепит: бизнес и искусство (журнал);

85181 Товаровед продовольственных товаров (журнал).

### 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, внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	Текущий: оценка результатов выполнения практического задания; оценка результатов решения ситуационных задач, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка решения ситуационных задач.
Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд.	Текущий: оценка результатов выполнения практического задания; оценка результатов решения ситуационных задач, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка решения ситуационных задач
Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Текущий: оценка результатов выполнения практического задания; оценка результатов решения ситуационных задач, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка решения ситуационных задач.
Знание о роли пищи для организма человека.	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: тестирование.
Знание об основных процессах обмена веществ в организме;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: тестирование.
Знание суточного расхода энергии;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание о роли питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов выполнения контрольной работы. Итоговый: тестирование.
Знание о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание об усвояемости пищи, влияющие на неё факторы;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: тестирование.
Знание о понятиях рациона питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание суточной нормы потребности	Текущий: тестирование, оценка выполнения

человека в питательных веществах;	индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание методики составления рациона питания.	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.

## Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.02.10 Технология продовольственных продуктов и непродовольственных товаров.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при переподготовке и повышении квалификации, а также в профессиональной подготовке по рабочим профессиям

16675 Повар;

12901 Кондитер

при наличии основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Стаж работы не требуется.

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02. Физиология питания является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рациона питания.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов; самостоятельной работы обучающегося – 57 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>171</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>114</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>20</i>
контрольные работы	<i>4</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>57</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) – не предусмотрено	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ составление таблиц, схем,</li> <li>➤ решение ситуационных задач,</li> <li>➤ выполнение расчетов,</li> <li>➤ составление меню,</li> <li>➤ подготовка презентаций,</li> <li>➤ подготовка докладов, сообщений.</li> </ul>	
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена</i>	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (не предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физиология питания.</b>			
<b>Тема 1.1. Основы безопасности питания</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение: цели и задачи учебного курса; история эволюция питания человека.</li> <li>2. Основные понятия и определения в области физиологии питания: значение питания в жизни человека; понятие качества пищевых продуктов.</li> <li>3. Принципы и правила здорового питания; формула правильного питания, альтернативы здоровому питанию</li> <li>4. Роль пищи для организма человека: состав и качество пищи; понятие безопасности пищи, сырья и продуктов. Методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности; органолептический метод, физико-химический метод, микробиологический метод.</li> </ol>	<b>10</b>	2
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освоение методов органолептической оценки качества образцов различного вида сырья и продуктов и ее проведение..</li> </ol>	<b>2</b>	
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Решение ситуационных задач по оценке качества сырья и продуктов; работа с нормативной документацией, составление таблиц (подготовка материала для практических работ). Написание рефератов, докладов</p>	<b>11</b>	
<b>Тема 1.2. Пищеварение</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищеварение: понятие, сущность; строение пищеварительной системы человека.</li> <li>2. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; понятие об усвояемости пищи и влияющих на нее факторах.</li> </ol>	<b>20</b>	2

	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		
	Практические занятия – <i>не предусмотрены</i>		
	<b>Контрольные работы –</b>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление схемы процесса расщепления пищевых веществ в пищеварительной системе человека	<b>11</b>	
<b>Тема 1.3. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	2-3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные группы пищевых веществ: понятия, виды.</li> <li>2. Белки: строение, свойства, функции белков в организме, пищевая ценность.</li> <li>3. Жиры: строение, свойства, функции жиров в организме, пищевая ценность.</li> <li>4. Углеводы: строение, свойства, функции углеводов в организме, пищевая ценность.</li> <li>5. Классификация витаминов, влияние избытка и недостатка витаминов в обмене веществ.</li> <li>6. Классификация минеральных веществ, влияние избытка и недостатка минеральных соединений обмене веществ.</li> <li>7. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</li> <li>8. Основные процессы обмена веществ в организме.</li> <li>9. Понятие о калорийности и энергетической ценности продуктов.</li> </ol>		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические занятия:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществление расчета теоретической и практической энергетической ценности продуктов.</li> <li>2. Осуществление расчета теоретической и практической энергетической ценности блюд на завтрак</li> <li>3. Осуществление расчета теоретической и практической энергетической ценности блюд на обед.</li> <li>4. Осуществление расчета теоретической и практической энергетической ценности блюд на ужин.</li> </ol>	<b>7</b>	
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнение таблицы «Значение витаминов, минеральных веществ и воды в организме»	<b>11</b>	



	человека»; написание рефератов, сообщений, докладов; подготовка презентаций.		
<b>Тема 1.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
	1. Понятие рациона питания и его значение для различных групп населения. 2. Суточный расход энергии и суточная норма потребности человека в питательных веществах: энергетические затраты организма и потребность его в энергии; факторы, влияющие на основной обмен 3. Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания: энергетические затраты основного обмена, формулы расчета величины основного обмена. 4. Методики составления рационов питания для различных возрастных категорий населения		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические занятия:</b> 1. Составление рациона питания на один день с учетом физиологических норм для групп взрослого населения (мужчины). 2. Составление рациона питания на один день с учетом физиологических норм для групп взрослого населения (женщины).	<b>5</b>	
	<b>Контрольные работы –</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление меню завтрака и обеда с учетом калорийности блюд для групп взрослого населения; составление рациона питания для детей; написание реферата.	<b>12</b>		
<b>Тема 1.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
	1. Лечебное питание: понятие, назначение и основные физиологические принципы его построения. 2. Характеристика основных диет. 3. Особенности составления суточного рациона-меню для различных диет с учетом энергетической ценности. 4. Назначение лечебно-профилактического питания и понятие о его рационах. 5. Методика составления рациона питания для различных диет. 6. Альтернативные виды питания. 7. Влияние на организм человека пищевых добавок. 8. Использование в питании современных полуфабрикатов.		

	Экология и питание человека.		
	Лабораторные работы - <i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические работы</b> 1. Составление суточного рациона для диет 1 и расчет энергетической ценности завтрака. 2. Составление суточного рациона для диет 5 и расчет энергетической ценности завтрака. 3. Составление суточного рациона для диет 9 и расчет энергетической ценности завтрака.	<b>6</b>	
	<b>Контрольные работы</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> расчет химического состава (содержание белков, жиров, углеводов) предложенного меню для различных диет; подготовка презентаций, докладов, сообщений.	<b>12</b>	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(не предусмотрены)</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрены)</i>		
	<b>Всего:</b>	<b>171</b>	

### **3. условия реализации программы дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - нет в наличии; мастерских - нет в наличии; лабораторий - лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: *нет в наличии.*

Технические средства обучения: *нет в наличии.*

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: *нет в наличии.*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры, проектор, экран, интерактивная доска; программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации, плакаты, таблицы; технологический инвентарь.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

3. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб.пособие для сред. проф. образования/А.Н. Мартинчик и др. -М.: ИЦ «Академия», 2018.

4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб.для нач. проф. образовании/З.П.Матюхина. - М.: ИЦ«Академия», 2018.

Дополнительные источники:

3. Богатырева, Е.А. Основы физиологии, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности : учеб.пособие/ Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В.Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/Учебник, 2010.

4. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб.пособие/Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгин - М.:ФОРУМ, 2011(Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

<http://www.tehbez.ru>

<http://www.vashdom.ru>

<http://www.tehdoc.ru>

<http://www.xserver.ru>

<http://sklad-zakonov.narod.ru>

<http://spacelint-spb.ru>

Периодические издания:

84866 Общепит: бизнес и искусство (журнал);

85181 Товаровед продовольственных товаров (журнал).

#### **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, внеаудиторной самостоятельной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	Текущий: оценка результатов выполнения практического задания; оценка результатов решения ситуационных задач, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка решения ситуационных задач.
Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд.	Текущий: оценка результатов выполнения практического задания; оценка результатов решения ситуационных задач, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка решения ситуационных задач
Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Текущий: оценка результатов выполнения практического задания; оценка результатов решения ситуационных задач, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: оценка решения ситуационных задач.
Знание о роли пищи для организма человека.	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: тестирование.
Знание об основных процессах обмена веществ в организме;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: тестирование.
Знание суточного расхода энергии;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание о роли питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов выполнения контрольной работы. Итоговый: тестирование.

Знание о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание об усвояемости пищи, влияющие на неё факторы;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Итоговый: тестирование.
Знание о понятиях рациона питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание суточной нормы потребности человека в питательных веществах;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.
Знание методики составления рациона питания.	Текущий: тестирование, оценка выполнения индивидуальных заданий, оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы Итоговый: тестирование.

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Программа учебной дисциплины может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения

квалификации и переподготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

**знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные
- группы продуктов

Изучение общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья способствует формированию общих (ОК 1-10) и профессиональных (ПК 1.1-1.3), (ПК 2.1-2.3), (ПК 3.1-3.4), (ПК 4.1-4.4), (ПК 5.1-5.2), (ПК 6.1 - 6.5) компетенций, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного

развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 30 часов;  
 практические занятия – 30 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 30 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	30
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	30
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Источники снабжения ПОП сырьём», «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Условия хранения пищевых продуктов», «Тарное хозяйство ПОП», «Весоизмерительное оборудование».	
- подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме «Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья», «Весы, применяемые на ПОП»;	
- подготовка сообщений и информации по теме «Виды договоров».	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения										
1	2	3	4										
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>													
<b>Тема 1.1 Принципы стандартизации и сертификации продукции</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Сертификация как подтверждение соответствия</td> <td rowspan="3">1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Маркировка продовольственных товаров</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Штриховое кодирование товаров</td> <td>2</td> </tr> </table> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p><b>Практические занятия №1</b> Ознакомление с нормативно-технической документацией кондиции сырья</p> <p><b>Контрольные работы</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; реферат на тему «Источники снабжения ПОП сырьём». Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию.</p>	1	Сертификация как подтверждение соответствия	1	2	2	Маркировка продовольственных товаров	2	3	Штриховое кодирование товаров	2		
1	Сертификация как подтверждение соответствия	1	2										
2	Маркировка продовольственных товаров		2										
3	Штриховое кодирование товаров		2										
<b>Тема 1.2. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных продуктов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Ассортимент основных групп продовольственных товаров</td> <td rowspan="2">2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Характеристика основных групп продовольственных товаров</td> <td>2</td> </tr> </table> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p><b>Практические занятия №2</b> Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.</p> <p><b>Контрольные работы</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Оборудование для хранения пищевых продуктов» .</p>	1	Ассортимент основных групп продовольственных товаров	2	2	2	Характеристика основных групп продовольственных товаров	2					
1	Ассортимент основных групп продовольственных товаров	2	2										
2	Характеристика основных групп продовольственных товаров		2										
<b>Раздел 2</b>													

<b>Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1 Виды и источники снабжения. Поставщики предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1	Источники снабжения и поставщики ПОП	2
	2	Основные подходы организации снабжения	
	3	Основные формы и способы доставки продуктов питания	2
	4	Приемка продовольственных товаров	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия №3</b> Оформление договора		3
	<b>Контрольные работы</b>		-
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка компьютерной презентации по теме: «Условия хранения пищевых продуктов». - работа с нормативной документацией.		2
	<b>Тема 2.2 Организация работы складских помещений и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
1		Организация работы складских помещений	2
2		Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях	2
<b>Лабораторные работы:</b>			
<b>Практические занятия №4</b> Заполнение товарно-транспортной накладной		3	
<b>Контрольные работы</b>		1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); сообщение на тему: «Виды тары и упаковки, применяемой в пищевом производстве»		3	
<b>Раздел 3 Основы холодильной технологии</b>			

<b>пищевых продуктов</b>			
<b>Тема 3.1 Холодильное хранение пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	История развития холодильной техники	2
	2	Охлаждение пищевых продуктов	
	3	Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов	
	4	Отепление и размораживание пищевых продуктов	
	5	Технология охлаждения пищевых продуктов	
	6	Технология замораживания продуктов	
		Хранение пищевых продуктов в охлажденном состоянии	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия №5</b> Заполнение счет-фактуры		3
	<b>Контрольные работы</b>		-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»		3	
<b>Тема 3.2 Понятие о непрерывной Тема 3.3 Холодильный транспорт холодильной цепи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1	Понятие о непрерывной холодильной цепи	
	2	Холодильный транспорт	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия №6</b> Правила приемки, хранения и отпуска продуктов на производство		3
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»		3
<b>Тема 3.4. Простейшая паровая компрессионная машин.....</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Простейшая паровая компрессионная машин	1
	2	Хладагенты и хладоносители	
<b>Лабораторные работы</b>			
<b>Тема 3.5 Хладагенты</b>	<b>Практические занятия № 7</b> Закрепить знания организации складского хозяйства и хранения продуктов.		2

и хладоносители	<b>Контрольные работы</b>		1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»		3	
<b>Раздел 4 Организация труда и система управления складскими помещениями</b>				
<b>Тема 4.1 Оперативное управление работой складов.....</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Оперативное управление работой складов	2	
	2	Система научной организации труда на складе		
	3	Методы повышения эффективности работы склада		
<b>Тема 4.2 Система научной организации труда на складе.....</b>	<b>Лабораторные работы</b>			
	<b>Практические занятия №8</b> Решение задач на тему убыль		3	
<b>Тема 4.3 Методы повышения эффективности работы склада.....</b>	<b>Контрольные работы</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»		3	
<b>Раздел 5 Хранение пищевых продуктов и оценка их качества</b>				
<b>Тема 5.1 Понятие хранения и способы хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Хранение как предварительный этап производства продуктов питания	3	
	2	Способы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения		
	3	Упаковка продуктов питания		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	<b>Практические занятия №9</b> Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров		3	
	<b>Контрольные работы</b>		-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);		3	

	Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»		
<b>Тема 5.2 Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов	3	
	2   Методы определения качества товаров		
	3   Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру		
	4   Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам		
	5   Безопасность пищевых продуктов		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия №10</b> Заполнение договора о об индивидуальной полной материальной ответственности	3	
	<b>Контрольные работы</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»	3	
<b>Раздел 6 Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 6.1 Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление. Организация количественного учета.....</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1   Материальная ответственность, ее материальное оформление	2	
	2   Документальное оформление поступления товара		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Практические занятия №11</b> Оформление, заполнение Инвентаризационной описи основных средств	3	
	<b>Контрольные работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»	1	
<b>Тема 6.2 Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения .....	2		
<b>Лабораторные работы</b>			
<b>Практические занятия</b>			

	<b>Контрольные работы</b> Итоговая контрольная работа по дисциплине	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование»	2	
	<b>Аттестация в виде экзамена</b>		
	<b>Всего</b>	90 часов	

### **3. условия реализации программы дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеofilмы по профилю общественное питание.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В.Володина, Т.С.Сопачева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2018.
3. Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания – М. «Высшая школа» - 2016
4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 1986.
5. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.»Экономика» - 2016

**Дополнительные источники:**

6. Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании – М. «Высшая школа» - 1990
7. Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд (библиотека повара) ТП - М.»Экономика» - 1991
8. Разин А.В. Кооперативное кафе – М. «Экономика» - 1988
9. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания – М. «Экономика» - 1982
10. Сопина Л.Н.. Пособие для повара – М. «Экономика» - 1989
11. Тимофеев В.М., Воронин В.В.. Справочник. Торговый инвентарь и посуда– М. «Экономика» - 1988
12. Правила охраны труда на предприятиях массового питания – Комитет РФ по торговле – 1993
13. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания – Комитет РФ по торговле – 1996
14. Интернет-ресурсы

### **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется**

преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b> определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;</li> <li>- письменная проверка;</li> </ul>
<p><b>Знания:</b> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка в виде тестирования;</li> <li>- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;</li> <li>- защита рефератов;</li> </ul>



<p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	<p>- Аттестация в форме экзамена</p>
---	--------------------------------------

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании на курсах переподготовки и повышения квалификации.

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ относится к общепрофессиональному циклу.

**1.2 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В ходе изучения дисциплины обучающиеся формируют следующие компетенций:  
**- общие:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**- профессиональные:**

ПК 1.1. Обрабатывать первичные бухгалтерские документы.

ПК 1.2. Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации.

ПК 1.3. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.

ПК 1.4. Формировать бухгалтерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.

ПК 2.1. Формировать бухгалтерские проводки по учету источников имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.

ПК 2.2. Выполнять поручения руководства в составе комиссии по инвентаризации имущества в местах его хранения.

ПК 2.2. Проводить подготовку к инвентаризации и проверку действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным

ПК 2.3. Отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей (регулировать инвентаризационные разницы) по результатам инвентаризации.

ПК 2.4. Проводить процедуры инвентаризации финансовых обязательств организации.

ПК 3.1. Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней.

ПК 3.2. Оформлять платежные документы для перечисления налогов и сборов в бюджет, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.

ПК 3.3. Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды.

ПК 3.4. Оформлять платежные документы на перечисление страховых взносов во внебюджетные фонды, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.

ПК 4.1. Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период.

ПК 4.2. Составлять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки.

ПК 4.3. Составлять налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, налоговые декларации по Единому социальному налогу (ЕСН) и формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки.

ПК 4.4. Проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями; ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива; ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. В результате освоения учебной дисциплины ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ обучающийся должен: **Уметь:** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в

профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства. **Знать:** основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
- самостоятельная работа обучающегося -30 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия	44
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
<i><b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b></i>	<b>1</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Информационные технологии и системы</b>		6	
<b>Тема 1.1</b> <b>Определение и понятие информационных технологий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>1.</b> Основные определения и понятия об информации и информационных технологиях		2
	<b>2.</b> Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Эволюция информационных технологий		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Работа с конспектом и рекомендованной литературой. - Выучить определения информации, информационных технологий, виды информационных и коммуникационных	4	
<b>Раздел 2 Прикладное программное обеспечение е профессиональной деятельности</b>		50	
<b>Тема 2.1</b> <b>Текстовый редактор.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>1.</b> Работа с текстовым редактором. Создание и редактирование документов Microsoft Word		2
	<b>Практические занятия</b> - практическая работа «Microsoft Word. Форматирование текста»; - практическая работа «Microsoft Word. Заголовки»; - практическая работа «Microsoft Word. Работа с таблицами и изображениями»; - практическая работа «Microsoft Word. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы»; - практическая работа «Microsoft Word. Фигуры, объекты SmartArt»; - практическая работа «Microsoft Word. Слияние документов. Рассылки».	12	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	

	<p>Выполнение самостоятельных заданий по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Оформление документа в программе MS Word»;</li> <li>- «Добавление нумерованного (маркированного) списка в документ»;</li> <li>- «Добавление автоматического оглавления в документ»;</li> <li>- «Использование элементов табуляции»;</li> <li>- «Создание и форматирование таблиц в документе»;</li> <li>- «Вставка объектов в документ MS Word».</li> </ul>		
<b>Тема 2.2 Электронные таблицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	32	
	<b>1.</b> Определение и свойства электронных таблиц. Редактирование электронных таблиц.	1	2
	<b>2.</b> Работа с формулами. Оформление таблиц	1	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа «Microsoft Excel. Форматы ячеек, работа с блоками»;</li> <li>- практическая работа «Microsoft Excel. Формулы»;</li> <li>- практическая работа «Microsoft Excel. Функции»;</li> <li>- практическая работа «Microsoft Excel. Графики, диаграммы»;</li> <li>- практическая работа «Microsoft Excel. Базы данных, фильтры»;</li> <li>- практическая работа «Microsoft Excel. Работа с листами книги. Создание ведомости»;</li> <li>- практическая работа «Microsoft Excel. Обработка данных. Работа с графиками».</li> </ul>	16	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Выполнение самостоятельных заданий по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Оформление таблиц в программе Microsoft Excel»;</li> <li>- «Работа с листами книги. Создание ведомости»;</li> <li>- «Форматы ячеек, функции, работа с блоками».</li> </ul>	4		
<b>Тема 2.3 Компьютерные сети. Интернет.</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа «Работа в Интернет. Поиск информации, электронная почта»;</li> <li>- практическая работа «Работа с сайтами. Полезные сайты, каталоги, электронные библиотеки»;</li> <li>- практическая работа «Работа в Интернет. Поиск информации,</li> </ul>	6	

	электронная почта».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение самостоятельных заданий по темам: - «Сервисы Интернет»; - «Электронная почта. WWW, гипертекст, Web-сайты»; - «Поиск в Интернете»; - «Каталоги, тематические списки, поисковые машины, метапоисковые системы, онлайн-энциклопедии и справочники»; - «Ознакомление со списком Интернет-сайтов по специальности и их просмотр».	4	
<b>Раздел 3 Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности</b>		34	
<b>Тема 3.1 Основные понятия автоматизированной обработки информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.	Чтение (интерпретация) интерфейса специализированного программного обеспечения, поиск контекстной помощи, работа с документацией.	2
	2.	Применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации.	2
<b>Тема 3.2 Назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.	Классификация бухгалтерских информационных систем. Определение информационной системы. Использование информационных систем	2
	2.	Разделение информационных систем на информационные системы общего профиля и профессионально ориентированные. Обзор программного обеспечения финансово - экономического назначения.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - «Назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем»	5	
<b>Тема 3.3 Автоматизация бухгалтерской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.	Автоматизация бухгалтерского учета в программе 1С: Бухгалтерия.	4
	2.	Основные информационные единицы системы 1С:Предприятие :	2

		справочники, константы, документы, журналы, отчеты.		
	3.	Пользовательская настройка системы 1С бухгалтерия на ведение учета на конкретном предприятии. Заполнение справочников.		2
	4.	Ввод остатков по счетам. Добавление и редактирование операций, проводок и документов.		2
	<b>Практические занятия</b> - практическая работа «Организация первоначальной работы в программе «1С: Бухгалтерия»; - практическая работа «Формирование аналитического учета, заполнение справочников в программе «1С: Бухгалтерия».		6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебной и справочной литературой по теме «Автоматизация бухгалтерской деятельности»		5	
<b>Тема 3.4 Работа с корпоративной электронной почтой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1.	Понятие электронной почты.		2
	2.	Понятие корпоративной электронной почты.		2
	3.	Понятие вложений в электронное письмо, виды вложений.		2
	4.	Порядок создания (архивирования) вложений, внедрений и извлечение их из электронного письма		2
	<b>Практические занятия</b> - практическая работа «Работа с электронной почтой»; - практическая работа «Создание вложений в электронное письмо»; - практическая работа «Архивирование вложений, внедрений и извлечение их из электронного письма».		4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебной и справочной литературой по теме «Работа с корпоративной электронной почтой».		4		
<b>Дифференцированный зачёт</b>			1	
<b>Всего</b>			<b>90</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики с пакетом стандартных программ MicrosoftOffice.

##### Оборудование учебного кабинета:

- Классная доска;
- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- **Технические средства обучения:**
- Компьютеры;
- Мультимедийная установка;
- Ноутбук;
- Электронная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная учебная литература:

1. Киселев, Г. М. Информационные технологии в экономике и управлении (эффективная работа в MS Office 2007): Учебное пособие / Г. М. Киселев, Р. В. Бочкова, В. И. Сафонов. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2013. - 272 с.
2. Титоренко, Г. А. Информационные системы в экономике [Электронный ресурс] : / Г. А. Титоренко; под ред. Г. А. Титоренко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 463

##### Дополнительная литература:

1. Практикум по информатике и информационным технологиям. Учебное пособие для общеобразовательных учреждений/ Н.Д. Угринович, Л.Л. Босова, Н.И. Михайлова. - 3-е изд. - М. БИНОМ. Лаборатория знаний, 2010.-394 е.: ил
2. Информатика: Учебник для среднего профессионального образования Изд. 2-е, испр./ Михеева Е.В., Титова О.И., - ИЦ «Академия», 2011.
3. Е. А. Колмыкова, И. А. Кумскова. Информатика: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - ИЦ «Академия», 2010.
4. Информатика 10-11 класс. Базовый курс. Теория / Под ред. Н.В.Макаровой. - СПб.: Питер, 2010. - 675 е.: ил.
5. Информатика и информационные технологии. Учебник для 10-11 классов/Н.Д. Угринович. - М. БИНОМ. Лаборатория знаний, 2010. - 511 е.: ил.
6. Автоматизированные информационные технологии в экономике: Учебник/ Под ред. проф. Г.А. Титоренко. - М.: ЮНИТИ, 2004. - 399 с.
7. Гайдамакин Н.А. Автоматизированные информационные системы, базы и банки данных. Вводный курс: Учебное пособие. - М.: Гелиос АРВ, 2002. - 368 е., ил.
8. Информатика: Практикум по технологии работы на компьютере/ Под ред. Н.В. Макаровой. - 3-е изд., перераб. - М.: Финансы и статистика, 2003. - 256 е.: ил
9. Семакин И.Г. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов / И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер. - 5-е изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009. - 246 е.: ил.
10. Тексты демонстрационных тестов по информатике в форме и по материалам ЕГЭ 2004-2011 гг.



11. Тронин Ю.Н. Информационные системы и технологии в бизнесе. - М.: Издательство «Альфа-Пресс». 2005. - 240 с.
12. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса / Н.Д. Угринович, 2010. - 212 е.: ил.

#### Интернет-ресурсы:

1. [http://danilova.org.ru/index.php?option=com\\_xmap&Itemid=37](http://danilova.org.ru/index.php?option=com_xmap&Itemid=37)
2. <http://urist.fatal.ru/Book/Glava8/Glava8.htm>
3. <http://www.e-learning.by/> - портал электронного обучения
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/E-learning> - википедия, общее определение
5. <http://www.elw.ru/> - Журнал e-learning world
6. [www.hefce.ac.uk/pubs/rdreports/2004/rd04\\_04/rd\\_04\\_04.doc](http://www.hefce.ac.uk/pubs/rdreports/2004/rd04_04/rd_04_04.doc).
7. [www.oclc.org/membership/escan/tic.htm](http://www.oclc.org/membership/escan/tic.htm).
8. [www.ariadne.ac.uk/issue34/paschoud/intro.html](http://www.ariadne.ac.uk/issue34/paschoud/intro.html).
9. <http://jgk.ucoz.ru/dir/> - Каталог сайтов - Мир информатики
10. [http://ich.tsu.tomsk.su/Learning\\_program](http://ich.tsu.tomsk.su/Learning_program) - Программа курса «Компьютерная бухгалтерия, 1С. Версия 7.7»
11. <http://www.teachvideo.ru/course/247>.- 1С: Бухгалтерия предприятия 8.0/8
12. <http://www.ecsocman.edu.ru/> - Федеральный образовательный портал - Экономика, Социология, Менеджмент

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>собеседование</p> <p>самостоятельные работы</p> <p>дифференцированный зачет</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора,</li> </ul>	<p>Тестирование</p>

<p>размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;  - применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</p>	<p>Практические работы  Самостоятельная работа  Дифференцированный зачет</p>
---	--

## Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16675 Повар, 12801 Кондитер.

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 66 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 44 часов;

самостоятельной работы студента 22 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	66
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	44
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	22
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Метрология и стандартизация»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основы метрологии</b>		<b>10</b>	
Тема 1.1. Общие сведения о метрологии	Основные понятия метрологии: метрология, единство измерения, измерение, погрешность, нормативный документ. Краткая история метрологии. Цели метрологического обеспечения, основные задачи метрологии; основные задачи метрологического обеспечения на предприятиях общественного питания	1	2
Тема 1.2. Объекты и субъекты метрологии	Объекты метрологии: величина. Международная система единиц физических величин. Субъекты метрологии: Государственная метрологическая служба России, иные государственные метрологические службы	2	2
Тема 1.3. Виды и методы измерений	Цель измерений, классификация измерений по способу получения информации, характеру измерения измеряемой величины, количеству измерительной информации. Понятие о методах измерений	1	2
Тема 1.4. Средства измерений	Основные определения. Виды средств измерений. Эталонные единицы величин, их классификация. Средства измерений по техническим устройствам: весоизмерительная техника; приборы для измерения температуры; приборы для определения плотности жидкости. Метрологические характеристики средств измерений. Калибровка и проверка средств измерений. Сертификация средств измерений	2	2
Тема 1.5. Основы теории измерений	Основной постулат метрологии. Шкала измерений, шкала наименований, шкала порядка, шкала интервалов, шкала	1	2

		отношений. Факторы, влияющие на результат измерений		
Тема 1.6. Государственная система обеспечения единства измерений		Цель и задачи Государственной системы единства обеспечений. Правовая подсистема. Техническая подсистема. Организационная подсистема. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	1	2
Тема 1.7. Государственное метрологическое регулирование и надзор		Государственное метрологическое регулирование. Государственный метрологический надзор. Характеристика видов государственного метрологического регулирования. Характеристика видов государственного метрологического надзора. Государственный метрологический надзор за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций. Государственный метрологический надзор за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида при их расфасовке и продаже. Административная и гражданско-правовая ответственность за нарушение	1	2
		<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение домашних заданий по разделу 1. «Основы метрологии» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы			<b>11</b>	
<b>Раздел 2. Основы стандартизации</b>			<b>10</b>	
Тема 2.1. Общие сведения о стандартизации		Метрологические основы стандартизации. Основные определения: стандартизация, безопасность, охрана здоровья людей, охрана окружающей среды, совместимость, взаимозаменяемость Цели и задачи стандартизации. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация. Органы и службы стандартизации РФ	1	2
Тема 2.2. Принципы, методы и средства стандартизации		Принципы стандартизации. Основные методы стандартизации. Средства стандартизации. Основные определения. Характеристика технических регламентов. Характеристика	2	2

	стандартов различных категорий		
	Международные стандарты. Региональные стандарты. Межгосударственный стандарт. Государственный стандарт РФ. Отраслевые стандарты. Стандарты организаций. Технические условия Общероссийские классификаторы		
Тема 2.3. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов	Стадии разработки стандарта: организация разработки стандарта; разработка проекта стандарта (первой и последующих редакций); разработка проекта стандарта(окончательная редакция); принятие и государственная регистрация стандарта; издание стандарта	2	2
Тема 2.4. Системы стандартизации	Государственная национальная система стандартизации РФ. основополагающие стандарты. Стандарты на продукцию и услуги. Стандарты на методы контроля. Межгосударственная система стандартизации	2	2
	Межотраслевые системы стандартизации. Единая система конструкторской документации. Единая система технической документации. Система разработки и поставки продукции на производство. Система стандартизации в области охраны труда и улучшения использования природных ресурсов	2	
Тема 2.5. Техническое регулирование	Техническое регулирование. Реформа технического регулирования в РФ		2
	<b>Лабораторная работа</b> Проведение измерений с использованием различных технических средств измерений, применяемых в общественном питании. Расчет погрешностей измерений		

	<b>Практические занятия</b> Решение задач по взаимозаменяемости сырья Приведение несистемных величин измерений в соответствие с международной системой СИ Изучение нормативных документов для различных видов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Оформление технической документации Ситуационные задачи по применению требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов в общественном питании Ситуационные задачи по использованию документации систем качества	<b>24</b>	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение домашних заданий по разделу 2. «Основы стандартизации» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	<b>11</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>66</b>	

### **3. условия реализации программы дисциплины**

#### **«МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории метрологии и стандартизации.

**Оборудование лаборатории метрологии и стандартизации:**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Метрологии и стандартизации»;
- микроскопы;
- комплект принадлежностей для лаборатории.

**Технические средства обучения:** компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Бузов, Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация/Б.А.Бузов. - М.: Академия. 2018.
2. Димов Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация/Ю.В.Димов. – СПб 2018.
3. Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии/Крылова Г.Д.-М.: Юнити-Дана, 2018.
4. Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация, сертификация/ И.М.Лифиц. – М.: Юрайт, 2018 .
5. Радченко, Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании/Л.А.Радченко- Ростов н/Д: Феникс, 2189.

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 1.0-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
2. ГОСТ Р 1.2-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Национальные стандарты в Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.
3. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения.
4. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Национальные стандарты в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и отмены.
5. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
6. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
7. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
10. ГОСТ Р 8.579-2001. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
11. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
12. ГОСТ Р ИСО 9001-2001. Системы менеджмента качества. Требования.
13. ГОСТ Р ИСО 9004-2001. Системы менеджмента качества. Рекомендации по



улучшению деятельности.

14. ИСО 9000:2000. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

15. ИСО 9001:2000. Системы менеджмента качества. Требования.

16. ИСО 9004:2000. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.

17. Крылова Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. М.: ЮНИТИ, 2001.

18. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и сертификация. М.: ЮРАЙТ, 2007.

19. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. М.: ОЦПКРТ, 2003.

20. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17 июня 2004 г. № 294.

21. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 № 1036) (с изменениями от 10 мая 2007г. № 276).

22. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. СП 2,3,6 1066-01

23. СанПиН № 42-123-4117-86. Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

24. Сборник методических материалов и нормативных документов. Техническое регулирование. Р.2004.

25. Федеральный закон от 26.06.2008г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».

26. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184 «О техническом регулировании».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	тестирование, практическая работа, лабораторная работа
<b>Знания:</b> основные понятия метрологии задачи стандартизации, ее экономической эффективности формы подтверждения соответствия основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов, терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Тестирование, практическая работа, лабораторная работа

#### Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:  
Учебная дисциплина ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности

способствует формированию

**общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5. 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен:

**Знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина,
- механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов
- предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере
- профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и
- основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в
- обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и
- административной ответственности;

**Уметь:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
- выполнение домашнего задания	9
- составление глоссарий	3
- выполнение индивидуального проекта по темам	12
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

**2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Правовое регулирование общественных отношений</b>		
Тема 1.1. Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	1   Происхождение государства и права	4	
	2   Становление права		
	3   Развитие права в России		
	4   Современное Российское право		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашнего задания	2	
Тема 1.2. Основы теории государства и права	<b>Содержание учебного материала</b>	9	2
	1   Государство, его признаки и формы	5	
	2   Понятия права. Правовая норма. Источники		
	3   Понятия и признаки правового государства		
	4   Право и другие сферы общества		
	5   Местное самоуправление		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. выполнение домашнего задания 2. составление глоссарий	4	
Тема 1.3. Конституционное право	<b>Содержание учебного материала</b>	9	2
	1   Понятия конституции и ее виды	6	
	2   Конституция в России		
	3   Общая характеристика конституции в РФ		
	4   Основы конституционного строя		
	5   Федеральная собрание, совет федерации. Государственная Дума		
	6   Правительство РФ		
	7   Местное самоуправление		
	8   Законодательная власть. Исполнительная власть.		
	9   Правоохранительные органы РФ. Судебная власть.		

		Прокурор.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение домашнего задания	3	
Тема 1.4. Правовой статус гражданина	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	1	Права и свобода человека и гражданина	5	
	2	Гражданские права		
	3	Политические права		
	4	Экономические и социальные права		
	5	Права ребенка		
	6	Нарушение прав человека		
	7	Защита прав человека		
		Самостоятельная работа обучающихся: 1.Выполнение домашних заданий по разделу 2. 2.Составить глоссарий.		3
Тема 1.5. Основы трудового права	<b>Содержание учебного материала</b>		9	
	1	Понятия и источники. Трудового права	7	
	2	Социальное партнерство, коллективные договора и соглашения		
	3	Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Правовой статус безработного		
	4	Коллективный договор. Трудовой договор.		
	5	Рабочее время и время отдыха		
	6	Оплата труда		
	7	Дисциплина труда. Материальная ответственность работников		
	8	Правовые вопросы охраны труда		
	9	Правовые и социалистические гарантии работникам, предусмотренные трудовым законодательством.		
	10	Трудовые споры. Ответственность по трудовому праву.		
	11	Порядок разрешения индивидуальных и коллективных трудовых споров.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Выполнение индивидуального проекта по темам 2.Составить трудового договора		2	

Тема 1.6. Основы семейного права	<b>Содержание учебного материала</b>		10	
	1	Понятия и источники семейного права	4	
	2	Брак, условия его заключения		
	3	Права и обязанности супругов		
	4	Права и обязанности родителей		
Тема 1.7. Основы гражданского права	<b>Содержание учебного материала</b>		12	
	1	Понятия и источники права	6	
	2	Понятия и источники гражданского права		
	3	Обязательное право		
	4	Право собственности и его защита		
	5	Гражданская правоспособность и дееспособность		
	6	Гражданско-правовой договор		
	7	Правовое регулирование творческой деятельности		
	8	Обязательства, возникшие вследствие причинения вреда		
	9	Наследственное право		
	10	Порядок разрешения гражданских дел в арбитражных судах		
	11	Защита материальных и нематериальных прав		
	12	Причинение и возмещение вреда		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		6	
1.Выполнение индивидуального проекта по темам				
Тема 1.8. Административное право	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Понятия и источники административного права	2	
	2	Административная ответственность граждан		
Тема 1.9. Основы уголовного права	<b>Содержание учебного материала</b>		10	
	1	Понятия и источники уголовного права	6	
	2	Преступление		
	3	Наказание		
	4	Уголовная ответственность		
	5	Обстоятельства, смягчающие и отягощающие наказание		
	6	Уголовная ответственность несовершеннолетних		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		4	
1.Выполнение индивидуального проектного задания по темам				
2. Составление искового заявления в суд				



Тема 1.10. Законодательство о налогах	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Налоговое право. Налоговые органы	4	
	2	Виды налогов		
	3	Налогообложение юридических лиц и налоги с физическим лицом		
4	Ответственность за уклонение от уплаты налогов			
Тема 1.11. Основы экологического права	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Общие положения экологического права понятия, виды и формы природопользования	2	
2	Экологический контроль. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.			
		<b>ВСЕГО:</b>	<b>72</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. Условия реализации программы дисциплины

#### ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

##### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

• комплект учебно-наглядных пособий по ПРАВОВОЫМ ОСНОВАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

##### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

###### Основные источники:

1. Шкатулла В.И., Надвигова В.В., Сытинская М.В.. Учебник для начального профессионального образования «Основы правовых знаний» – М.; 2001.

2. Яковлев А.И. Учебник для начального профессионального образования «Основы правоведения» – М.; 2001.

3. Кашанина Т.В., Сизикова Н.М.. Основы права: Учебник. – М.: Юрайт, 2010. –413с. Серия: учебники для средних специальных учебных заведений.

4. Маилян С.С., Эриашвили М.И., Петров Н.В., Косякова Н.И., Маркина Э.В., Эриашвили М.И., Петрик М.Ю., Кирсанов А.Л. Правоведение: Учебник. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008– 319 с. Серия: профессиональное образование.

5. Мелихова Л.В. Основы права: учеб. пособие. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2008-416 с.

6. Шкатулла В.И. Основы правовых знаний: учеб. пособие.– М.: Изд-во Форум, 2008. – 320

###### Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации – М.: 1993.

2. Степное Уложение Республики Калмыкия. – Элиста.:1994.

3. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ.

4. Гражданский кодекс РФ ч.1,2, 3,4 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ.

5. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002г. № 138-ФЗ.

6. Кодекс об административных правонарушениях РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ.

7. Уголовный кодекс от 13.06.1996г. № 63-ФЗ.

8. Уголовно-процессуальный кодекс РФ от 18.12.2001г. № 174-ФЗ

9. Соловьев А.А. Правоведение: конспект для колледжей и ПТУ. Форма доступа <http://www.biblioclub.ru/book/56341/>

10. Законодательство для бухгалтера: приложение к журналу «Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве. Учрежден издательским домом «Панорама».

11. Справочник кадровика: журнал руководителя кадровой службы. Учрежден Издательским домом "MediaPro".

12. Человек и Закон: правовой журнал. Учрежден Министерством юстиции Российской Федерации и ООО «Журнал «Человек и Закон».

13. «Электронная библиотека. Право России» Форма доступа <http://www.allpravo.ru/library>

14. Справочная система «Консультант-плюс. Форма доступа <http://www.cons-plus.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство)	тестирование
характеризовать основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу	домашняя работа, индивидуальное проектное задание
объяснять взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы	домашние задания
различать виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом	домашние работы, индивидуальное проектное задание
приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности	тестирование
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью	домашние задания
анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации	Контрольная работа
выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав	индивидуальные задания, домашние работы
изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права	индивидуальные задания, контрольная работа
решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций)	индивидуальное проектное задание, контрольная работа
<b>Знать:</b>	
права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, работника налогоплательщика, потребителя, супруга, абитуриента)	контрольная работа, домашняя работа, индивидуальные задания
механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России	Домашняя работа, индивидуальное проектное задание

## Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Предшествующими дисциплинами являются «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности».

Последующими дисциплинами являются ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

#### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение знаний в области экономики, маркетинга и менеджмента, приобретение умений их использования в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых общих и профессиональных компетенций.

##### **Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

##### **Профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **135 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90 часов**; самостоятельной работы обучающегося - **45 часов**.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>135</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	48
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>45</b>
в том числе:	
подготовка к практическим занятиям	20
внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами) '	10
подготовка к зачету	10
поиск необходимой информации в Интернет	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение. Цели, задачи и предмет дисциплины	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, ее структура и межпредметные связи. Роль и место знаний по дисциплине в подготовке специалистов-технологов. Основные понятия в области экономики, менеджмента, маркетинга. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков. Принципы рыночной экономики. Инфраструктура и конъюнктура рынка: понятие, сущность. Общее представление об основных положениях экономической теории.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рассмотрите цели, задачи, предмет учебной дисциплины. Выявите структуру и межпредметные связи дисциплины.	2	
<b>Раздел 1. Экономика общественного питания</b>		<b>73</b>	
Тема 1.1. Отрасль в условиях рынка	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Признаки отрасли и сферы общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы предприятий общественного питания: назначение, характеристика, особенности их формирования и эффективного использования. Рынок труда: понятие, его характерные черты. Основные		



	экономические показатели развития сферы общественного питания в условиях рынка.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рассмотрите современное состояние и перспективы развития общественного питания. Охарактеризуйте ресурсы предприятий общественного питания разных видов по их назначению, особенностям формирования и использования. Разберите понятие и характерные черты рынка труда. Выявите основные экономические показатели развития сферы общественного питания.	2	
Тема 1.2. Организация как хозяйствующий субъект рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Организация: понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам (экономическому назначению, уровню специализации, характеру производства, размерам и т.д.). Особенности организаций общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала. Направления деятельности организаций. Механизм функционирования организаций общественного питания в рыночных условиях. Организационно-правовые формы организаций общественного питания. Производственная и организационная структура организаций, их элементы. Инфраструктура организаций общественного питания. Предпринимательство: понятие, сущность, признаки. Виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое. Субъекты предпринимательства. Малый бизнес: понятие, значение, развитие. Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие «организация» и выявите её основные признаки и цели функционирования.	2	

	Разработайте схему «Классификация организаций по различным признакам». Выявите особенности организаций общественного питания и направления их деятельности.		
Тема 1.3. Экономический анализ и бизнес-планирование	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности организации общественного питания: сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы. Методика анализа структуры и динамики показателей работы организации общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста). Планирование: сущность, назначение, задачи. Виды планов. Основные этапы и методы планирования. Бизнес-план: сущность, назначение, структура, содержание, основы разработки.		2
	<b>Практические занятия</b> Изучение структуры и содержания бизнес-плана, основ его разработки.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучите сущность, значение, виды экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности организации общественного питания. Разработайте схему «Основные этапы аналитической работы».	2	
Тема 1.4. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Продукция организации общественного питания: понятие, назначение. Виды и состав товарооборота общественного питания. Производственная программа товарооборота: понятие, содержание, назначение. Факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения. Покупательные фонды населения и емкость рынка: понятие и расчет. Методы расчета численности потребителей, пользующихся услугами организации питания.		2

	<p>Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Мощность горячего цеха и пропускная способность торгового зала.</p> <p>Методика анализа производственной программы и товарооборота. Методы прогнозирования товарооборота.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Расчет покупательных фондов населения и емкости рынка, производственной мощности кухни.</p> <p>Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания, и пропускной способности зала.</p> <p>Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота.</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Выявите понятие и назначение продукции общественного питания.</p> <p>Рассмотрите виды и состав товарооборота общественного питания.</p> <p>Изучите понятие, содержание и назначение производственной программы товарооборота.</p>	2	
<p>Тема 1.5. Товарные запасы и показатели эффективности их использования</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	
	<p>Товарные ресурсы: сущность, источники их образования.</p> <p>Товарные запасы предприятий общественного питания: понятие, назначение, классификация. Абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов.</p> <p>Товарооборачиваемость и методика ее расчета и анализа.</p> <p>Нормирование товарных запасов.</p>		2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Расчет и анализ товарных запасов и товарооборачиваемости.</p> <p>Расчет объема поступлений отдельных видов сырья и товаров.</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Укажите назначение и классификацию товарных запасов, показатели их измерения. Объясните, для чего организации нужны товарные запасы.</p>	2	

	Рассмотрите товарооборачиваемость и ее влияние на финансовые показатели организации.		
Тема 1.6. Издержки производства и обращения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Издержки производства и обращения (расходы на продажу): понятие, экономическая сущность, классификация, показатели. Факторы, влияющие на величину и структуру издержек производства и обращения (расходов на продажу). Методика анализа издержек производства и обращения (расходов на продажу).		2
	<b>Практические занятия</b> Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Дайте определения понятий: издержки производства и издержки обращения. Укажите экономическую сущность издержек обращения. Рассмотрите классификацию издержек производства и обращения. Охарактеризуйте разные их виды.	2	
Тема 1.7. Ценообразование, себестоимость, валовой доход	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях. Классификация цен на товары и услуги. Рыночный механизм ценообразования. Цели и этапы ценообразования. Пенообразующие факторы. Виды цен. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Характеристика элементов продажной цены. Виды торговых надбавок. Понятие о косвенных налогах: НДС, акцизы. Себестоимость продукции и услуг общественного питания: понятие, структура, виды. Отраслевые особенности структуры себестоимости. Показатели, используемые при расчете и анализе себестоимости. Валовой доход: сущность, источники образования. Состав, порядок расчета и анализа валового дохода, абсолютные и		2

	относительные показатели его измерения.		
	<b>Практические занятия</b> Расчет розничной и продажной цены. Расчет и анализ себестоимости и валового дохода.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Дайте определение понятия «цена» и её назначение. Приведите классификацию цен на товары и продукцию общественного питания. Овладейте методикой формирования свободных цен на продукцию и услуги общественного питания. Примените эту методику к конкретной организации.	2	
Тема 1.8. Прибыль и рентабельность	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Налогообложение прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.		
	<b>Практические занятия</b> Расчет основных видов прибыли.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Дайте определения: прибыль от реализации продукции общественного питания и оказания услуг, валовая прибыль, чистая прибыль. Проанализируйте источники образования прибыли и выявите наиболее значимые из них (на примере конкретной организации). Укажите виды и функции прибыли.	2	
Тема 1.9. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Основные понятия: труд и трудовые ресурсы. Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Понятие о нормировании труда. Эффективность производительности труда: понятие, показатели. Методы измерения и показатели уровня производительности труда.		

	Резервы и факторы роста производительности труда.		
	<b>Практические занятия</b> Анализ методов измерения производительности труда. Расчет уровня производительности труда. Выявление резервов и факторов роста производительности труда.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Охарактеризуйте понятия: труд и трудовые ресурсы, нормирование труда. Рассмотрите понятие и показатели эффективности труда. Изучите методы измерения и показатели уровня производительности труда. Установите резервы и факторы роста производительности труда.	2	
<b>Раздел 2. Менеджмент</b>		<b>70</b>	
Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Условия и предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства. История развития менеджмента. Основные этапы формирования менеджмента. Школа научного управления. Возникновение тейлоризма и его сущность. Роль Ф. Тейлора в развитии научной организации управления. Основные положения системы Тейлора. Развитие менеджмента в трудах последователей Тейлора. Вклад Г. Форда. Г. Эмерсона. Административная школа менеджмента. Сущность и принципы «теории администрации». Вклад А. Файоля в развитие классической школы менеджмента. «Неоклассическая» школа управления. Возникновение «неоклассической» школы. Школа «человеческих отношений». Вклад Э. Мейо и М. Фоллетт в развитие менеджмента. Характерные черты разных школ. Современные подходы в менеджменте (количественный, процессный, системный, ситуационный), их сущность и основные отличия. Особенности современного менеджмента, его		1

	<p>сущность и перспективы развития.</p> <p>Современные принципы управления: понятие, значение. Общие и частные принципы управления. Особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания. Национальные особенности менеджмента. Сравнительный анализ японского и американского менеджмента.</p> <p>Управленческие идеи в России. Использование мирового опыта менеджмента в условиях России. Особенности российского менеджмента.</p> <p>Основные понятия: менеджмент, управление, организация.</p> <p>Место менеджмента в системе социально-экономических категорий. Цели, задачи и сущность управленческой деятельности. Менеджмент как составная часть управления.</p> <p>Особенности менеджмента на предприятиях общественного питания. Основные виды менеджмента: стратегический, инновационный, финансовый, управление персоналом.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Рассмотрите условия и предпосылки возникновения менеджмента.</p> <p>Разберите основные этапы формирования менеджмента.</p>	2	
Тема 2.2. Внешняя и внутренняя среда организации	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные категории менеджмента: субъекты и объекты управления, прямые и обратные связи, система управления, окружающая среда. Взаимосвязь основных категорий управления.</p> <p>Объект управления - организация. Признаки организации.</p> <p>Уровни управления в организации.</p> <p>Среда организации: понятие, виды. Внешняя среда: ее элементы. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь. Подвижность и неопределенность внешней среды.</p> <p>Внутренняя среда организации: цели, задачи, структура, технология и персонал. Характеристика факторов внутренней</p>	2	1

	<p>среды. Особенности внешней и внутренней среды организаций (предприятий) общественного питания.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рассмотрите субъекты и объекты управления. Прямые и обратные связи. Укажите признаки организации и уровни управления ею. Разберите виды сред и их элементы. Дайте характеристику внешней и внутренней среды предприятий общественного питания.</p>	2	
Тема 2.3. Функции менеджмента	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	
	<p>Цикл менеджмента: понятие, содержание. Основные функции цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла. Функции управления: общие, частные и специальные. Функция планирования: понятие, назначение. Роль планирования в организации. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, кратко-срочные, тактические, оперативные. Стратегическое планирование: понятие, назначение. Этапы стратегического планирования: определение миссии и целей, анализ внешней среды (возможностей и угроз) и внутренней среды (сильных и слабых сторон организации), выбор стратегических альтернатив, реализация, оценка стратегии. Особенности стратегического планирования в предприятиях общественного питания. Функция организации: понятие, назначение. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним. Принципы построения организационных структур. Формальные и неформальные организации. Распределение труда в системе управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Горизонтальное и вертикальное разделение</p>		2



	<p>труда. Органы управления. Уровни управления. Основные типы структур управления, их преимущества и недостатки. Характеристика линейной, функциональной, комбинированной, линейно штабной, временных организационных структур. Сущность делегирования. Полномочия (линейные и аппаратные) и ответственность (исполнительская и управленческая). Пределы полномочий.</p> <p>Функция мотивации: понятие, назначение. Сущность понятий: мотивация, мотив. Критерии мотивации: потребности (первичные и вторичные), стимулы (принуждение, материальное поощрение, моральное поощрение, самоутверждение), вознаграждение (внутреннее и внешнее). Содержательные теории мотивации: иерархия потребностей по А.Маслоу. теория потребностей Д.Мак-Клелланда. двухфакторная теория Ф.Герцберга. Взаимосвязь потребностей и мотивационного поведения работника. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания и теория справедливости, модель Портера-Лаулера. Использование теорий мотивации в менеджменте. Значение знаний различных теорий мотивации в работе руководителя.</p> <p>Функция контроля. Сущность и назначение. Вилы контроля: предварительный, текущий, заключительный. Внутренний и внешний контроль. Этапы контроля. Правила контроля. Организация и проведение контроля в предприятиях общественного питания.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Решение ситуационных задач по планированию деятельности организации (предприятия) общественного питания.</p> <p>Составление схем организационных структур управления предприятиями общественного питания.</p> <p>Анализ распределения полномочий и ответственности на примере конкретной организации. Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к труду.</p>	1	

	Составление плана проведения контроля. Решение производственных ситуационных задач по проведению контроля за людскими, финансовыми, материальными ресурсами.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рассмотрите понятие и содержание цикла менеджмента. Разработайте схему «Функции менеджмента и их взаимосвязь». Охарактеризуйте отдельные функции. Укажите виды планов и их сущность. Определите понятие и назначение стратегического планирования. Рассмотрите организационные структуры управления. Охарактеризуйте принципы построения организационных структур, формальные и неформальные организации.	2	
Тема 2.4. Система методов управления	<b>Содержание учебного материала</b> Методы управления: сущность, значение, классификация. Экономические методы управления: планирование, государственное регулирование, материальное стимулирование, их сущность, назначение, область применения. Особенности использования экономических методов управления на микро- и макроуровне. Организационно - распорядительные методы управления: организационное нормирование, регламентирование и организационно-методическое инструктирование, распорядительное воздействие, их сущность и назначение. Правовые методы управления: правовые нормы, правовые отношения и правовые акты. Социально-психологические методы управления: понятие, значение, особенности применения. Методы социального воздействия: управление коллективной деятельностью работников; управление индивидуальным поведением работников. Психологические методы управления: формирование и развитие трудового коллектива; гуманизация отношений в трудовом	2	2

	<p>коллективе; психологическое побуждение к деятельности; профессиональный отбор и обучение.  Достоинства и недостатки разных методов управления.  Особенности использования различных методов управленческого воздействия в общественном питании.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>  Решение ситуационных задач по выбору метода управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Разработайте схему «Классификация методов управления». Рассмотрите разные методы управления. Выявите их сущность, назначение, область применения, достоинства и недостатки. Укажите особенности использования методов управления в предприятиях общественного питания. Решите ситуационные задачи по выбору методов управления.</p>	1	
Тема 2.5. Принятие решений	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решений. Организация и контроль исполнения управленческих решений. Методы принятия эффективных управленческих решений: математическое моделирование, методы экспертных оценок, «меновый штурм», теория игр и др. Методы принятия управленческих решений, наиболее приемлемые в предприятиях общественного питания.</p>		2
	<p><b>Практические занятия</b>  Проведение деловой игры «Мозговой штурм».</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Определите понятие и сущность управленческих решений. Разработайте классификацию управленческих решений. Составьте таблицу «Этапы и методы принятия управленческих решений». Укажите особенности применения методов принятия</p>	2	

	управленческих решений в предприятиях общественного питания.		
Тема 2.6. Коммуникации в организации	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Коммуникации: понятие, виды (вербальные и невербальные, внутренние и внешние, горизонтальные и вертикальные). Роль коммуникации и организации. Процесс коммуникации как средство передачи информации. Эффективная коммуникация. Особенности процесса коммуникации в предприятиях общественного питания. Управленческая информация: понятие, назначение, виды.		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие и виды коммуникаций, их роль в организации. Охарактеризуйте процесс коммуникации. Укажите особенности процесса коммуникации в предприятиях общественного питания. Рассмотрите понятие, назначение и виды управленческой информации.	2	
Тема 2.7. Самоменеджмент	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Менеджер: понятие, роль и место в системе управления. Требования, предъявляемые к лично-деловым качествам менеджера. Категории менеджеров в предприятиях общественного питания, их должностные обязанности и квалификационные требования к ним. Методы и технология оценки качеств менеджера. Имидж менеджера. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент: понятие, направления совершенствования организации труда руководителя, норма управляемости.		2
	<b>Практические занятия</b> Проведение тестирования по выявлению лидерских качеств.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие, роль и место менеджеров в системе	1	

	управления. Изучите требования, предъявляемые к личностно-деловым качествам менеджера. Рассмотрите категории менеджеров в предприятиях общественного питания, их должностные обязанности и квалификационные требования.		
Тема 2.8. Руководство: власть и партнерство	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Власть и влияние: понятия. Виды власти и влияния, основанные на принуждении: на вознаграждении: а также законная, экспертная, эталонная. Баланс власти. Источники власти. Основные черты харизматической личности. Лидерство: понятие. Подходы к лидерству с позиции личных качеств. Поведенческий подход, ситуационный подход. Стили управления: понятие, виды (авторитарный, либеральный, демократический). Характеристика преимуществ и недостатков каждого стиля. Адаптивное руководство.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие и виды власти. Рассмотрите баланс и источники власти, основные черты харизматической личности. Разберите понятие лидерства и подходы к нему. Охарактеризуйте стили управления, их преимущества и недостатки.	2	
Тема 2.9. Деловое и управленческое общение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения в работе современного менеджера. Формы общения: опосредованное, непосредственное. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решений. Деловые беседы и совещания, их виды (проблемные, инструктивные, оперативные): назначение и особенности проведения. Планирование проведения деловых совещаний (цели, место		

	<p>общения, подготовка к общению). Правила проведения бесед, совещаний. Факторы повышения эффективности делового общения.</p> <p>Техника телефонных переговоров. Правила телефонного этикета.</p> <p>Поза, мимика, жесты, как выражение позиции человека в процессе делового общения.</p> <p>Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b> Деловая игра «Подготовка и проведение совещания».</p>	2	
Тема 2.10. Управление конфликтами и стрессами	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>Конфликты в организации: понятие, природа, последствия. Функции конфликтов: разрушительные, созидательные, диагностические. Вилы и причины возникновения конфликтов: внутриличностных, межличностных, между личностью и группой, межгрупповых. Правила поведения в конфликте. Методы управления конфликтами в коллективе: структурные и межличностные. Последствия конфликтов.</p> <p>Стресс: понятие, природа и причины возникновения. Взаимосвязь конфликта и стресса. Вилы стресса: физиологический, психологический, информационный, управленческий, эмоциональный. Позитивные и негативные стрессы. Пути предупреждения стрессовых ситуаций и понижения уровня стресса. Методы снятия стресса.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b> Проведение тестирования на степень подверженности стрессу.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите понятие, природу и последствия конфликтов в организации. Изучите функции конфликтов. Составьте таблицу «Виды и причины возникновения</p>	2	

	конфликтов». Рассмотрите правила поведения в конфликте.		
<b>Раздел 3. Маркетинг</b>		<b>60</b>	
Тема 3.1. Структура маркетинговой деятельности. Концепция развития рыночных Отношений	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Классический комплекс маркетинга. Ключевые элементы: продукции, товар, цена, распространение (продвижение товара), стимулирование спроса (промоушен): понятие, назначение. Структура маркетинговой деятельности: цели и задачи, функции, принципы, классификация, объекты, субъекты, окружающая среда, средства, методы, стратегия и тактика, исследование, организация и управление (краткий перечень структурных элементов). Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития рыночных отношений, их характерные особенности. Маркетинг как одна из концепций, его сущность. Социально-этический маркетинг: понятие, отличие от маркетинга.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рассмотрите классический комплекс маркетинга. Составьте схему маркетинговой деятельности. Изучите цели, задачи, принципы и функции маркетинга. Рассмотрите основные концепции маркетинга.	2	
Тема 3.2. Классификация маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Классификационные признаки. Основные виды маркетинга по сфере применения: микро-, макро-, мета-, микс-, социальный маркетинг; по приоритетности задач: дифференцированный, недифференцированный. функциональный, товарный, потребительский и интегрированный. Группы маркетинга в зависимости от широты охвата рынка: массовый, сегментированный и множественный, их характерные		

	признаки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработайте схему «Классификация маркетинга». Охарактеризуйте основные виды маркетинга по разным признакам. Рассмотрите группы маркетинга и их характерные признаки.	2	
Тема 3.3. Сегментирование рынка	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, психографические, поведенческие. Особенности сегментирования рынка услуг общественного питания. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, прибыльность, совместимость с рынком основных конкурентов, эффективность работы на выбранный сегмент рынка, защищенность выбранного сегмента от конкуренции. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров.		1
Тема 3.4. Объекты маркетинговой деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Потребности как объекты маркетинга: понятие. Уровни потребностей: нужда, запрос, спрос. Определение понятий, их общность и различия. Классификация потребностей: по значимости (основные и дополнительные): по характеру (реальные и прогнозируемые): по социальному статусу (индивидуальные, семейные, фирменные, общественные): по назначению (физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные): по степени удовлетворенности (удовлетворенные, частично		2



	<p>удовлетворенные и неудовлетворенные): по приоритетности потребностей (основные и дополнительные). Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей потребностей. Потребности, удовлетворяемые услугами общественно питания.</p> <p>Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный: стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий, демаркетинг.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b> Выявление потребностей организаций общественного питания и индивидуальных запросов их потребителей.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Рассмотрите понятия и уровни потребностей. Разработайте схему «Классификация потребностей». Охарактеризуйте отдельные виды потребностей. Изучите виды спроса и соответствующие им типы маркетинга. Укажите маркетинговые мероприятия при разных видах спроса.</p>	1	
Тема 3.5. Субъекты маркетинговой деятельности	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>Классификация участников деятельности на две группы: 1. выполняющих маркетинговую деятельность и 2. контактирующих с маркетологами при их выполнении маркетинговой деятельности и/или представляющих для них профессиональный интерес. Первая группа субъектов: юридические и физические лица, осуществляющие маркетинговую деятельность. Требования к специалисту по маркетингу. Нормативные документы, регламентирующие указанные требования. Организационная структура служб (отделов) маркетингом: функциональная, товарно-функциональная, рыночно функциональная и др. Взаимосвязь отдела маркетинга с руководством, другими структурными подразделениями организации. Международные и</p>		1

	<p>национальные организации по маркетингу.</p> <p>Вторая группа субъектов: потребители, поставщики, конкуренты. СМИ. органы государственного, регионального управления и местного самоуправления. Необходимость контактов маркетологов с указанными субъектами.</p> <p>Потребители услуг общественного питания: особенности, их сегментация по уровню доходности, запросам по времени и качеству обслуживания. Факторы, влияющие на поведение потребителя на рынке. Модели потребительского поведения. Особенности поведения потребителей услуг общественного питания.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составьте схему «Классификация субъектов маркетинговой деятельности».</p> <p>Изучите требования к специалистам по маркетингу и нормативные документы, их регламентирующие.</p>	2	
Тема 3.6. Конкурентная среда	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг, конкурентные преимущества.</p> <p>Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях, виды, их характерные признаки. Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Антимонопольное законодательство по защите конкуренции и конкурентной среды. Государственная поддержка малого предпринимательства.</p>	2	1
Тема 3.7. Средства маркетинга	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация средств маркетинга: средства удовлетворения потребностей: средства продвижения товаров.</p> <p>Средства удовлетворения потребностей: виды, их краткая характеристика. Маркетинговое понятие товара (продукции, услуг), как важнейшего средства удовлетворения потребностей. Маркетинговая классификация товаров (продукции, услуг).</p>	2	2

	<p>Рыночный жизненный цикл (РЖЦ) товара, его основные этапы, их характерные признаки. Особенности маркетинговых мероприятий на каждом этапе. Типы РЖЦ. Специфика РЖЦ продукции и услуг общественного питания. Разработка новых видов продукции и услуг в предприятиях общественного питания: обоснование необходимости, уровни и этапы нового товара. Анализ путей поиска рыночной новизны товара, в том числе услуги общественного питания.</p> <p>Услуги и продукция общественного питания: их специфика, сфера применения услуг.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>  Определение «жизненного цикла» продукции и услуг общественного питания и разработка маркетинговых мероприятий для каждого этапа.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  Разработайте схему «Классификация средств маркетинга». Охарактеризуйте средства удовлетворения потребностей. Изучите рыночный жизненный цикл товара, его основные этапы и характерные признаки. Рассмотрите уровни и этапы разработки новых видов продукции и услуг предприятий общественного питания.</p>	1	
Тема 3.8. Ценовая политика	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Влияние затрат на маркетинговые мероприятия на цены.  Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен в предприятиях общественного питания. Системы скидок и надбавок в предприятиях общественного питания.  Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними.  Стратегия ценообразования: формулирование целей,</p>	2	2

	определение последовательности реализации целей, применение и контроль за соблюдением цен, их корректировка с учетом изменений рыночной конъюнктуры. Особенности стратегии ценообразования на новые и известные товары (продукцию). Виды цен, характерные для разных стратегий.		
	<b>Практические занятия</b> Сбор маркетинговой информации о ценах и анализ ценовой политики организации.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Определите основные понятия в области ценовой политики. Укажите цели, задачи и назначение цен в маркетинге. Разработайте схему «Классификация цен в предприятии общественного питания». Рассмотрите стратегии ценообразования и укажите виды цен, характерные для разных стратегий.	2	
Тема 3.9. Сбытовая политика	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Основные понятия: сбыт, реализация, распределение товаров, сбытовая политика. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Системы сбыта. Поставщики товаров и услуг для предприятий общественного питания. Место предприятий общественного питания в каналах распределения. Торговые посредники: виды и типы. Краткая характеристика посредников разных типов. Критерии выбора посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.		1
Тема 3.10. Методы маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Классификация методов маркетинга на группы: изучения рынка, методы ФОССТИС и аналитические. Методы изучения рынка: назначение, подгруппы методов, их возможности, сфера применения, достоинства и недостатки. Правила составления анкет: открытых и закрытых. Методика		2

	<p>проведения опросов, виды и разновидности опросов, их достоинства и недостатки.</p> <p>Метод фокус-группы: особенности, сфера применения, назначение. Маркетинговые коммуникации - методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС) в предприятиях общественного питания; назначение, подгруппы (методы маркетинговых коммуникаций и методы стимулирования). Методы маркетинговых коммуникаций: реклама, пропаганда, выставки и ярмарки, метод прямых продаж, паблик рилейшенз и др., их краткая характеристика. Моральное и материальное стимулирование продавцов и покупателей. Понятие, сущность, назначение, возможности, достоинства и недостатки разных методов, краткая характеристика.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Овладение методикой проведения опросов потребителей по выявлению потребностей в продукции и услугах общественного питания.</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Разработайте схему «Классификация методов маркетинга». Охарактеризуйте методы изучения рынка, их достоинства и недостатки.</p> <p>Изучите правила составления анкет и методику проведения опросов.</p> <p>Составьте для выявления потребительских предпочтений продукции предприятий общественного питания, где Вы проходили практику.</p> <p>Рассмотрите маркетинговые коммуникации, приемлемые для предприятий общественного питания.</p>	1	
Тема 3.11. Маркетинговые исследования рынка	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	1	
	<p>Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Схема маркетинговых исследований: установление проблемы и</p>		2

	<p>формулирование целей исследования; определение объектов; выбор методов исследования; сбор, обработка, анализ информации; оценка результатов; применение полученных результатов для принятия решений. Использование результатов маркетинговых исследований для коррекции и оптимизации маркетинговых мероприятий и/или стратегии маркетинга.</p> <p>Маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), критерии их отбора. Классификация маркетинговой информации. Маркетинговая информационная система (МИС).</p> <p>Методы маркетинговых исследований: социологические, экспериментальные и аналитические, возможности их применения. Организация маркетинговых исследований.</p> <p>Важнейшие направления маркетинговых исследований: исследования рынка, товаров, цен, продвижения товаров, доведения их до потребителя.</p> <p>Маркетинговые исследования товарных рынков: определение емкости, конъюнктурные и прогностические исследования, исследования конкурентной среды, выявление потребностей и средств для их удовлетворения, определение каналов товародвижения и сбыта.</p> <p>Значение маркетинговых исследований для определения специфики отдельных сегментов товарного рынка, для формирования рационального ассортимента продукции и услуг общественного питания, повышения их качества, разработки сбалансированного перечня информационных и сервисных услуг.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Маркетинговые исследования определенного сегмента рынка услуг общественного питания. Занятия можно проводить в форме семинара или обсуждения результатов домашнего задания студентов по проведению маркетинговых исследований на определенном сегменте рынка услуг общественного питания.</p>	1	

	Ознакомление с методами сбора маркетинговой информации, сбор и ее анализ.		
		Всего:	135

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Основ экономики, менеджмента, маркетинга.

Оборудование кабинета: учебная мебель, стенды, наглядные пособия. Технические средства обучения: персональные компьютеры, проектор, фонды нормативных и технических документов.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### **Основные источники:**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч. 1
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (раздел VI)
3. ФЗ «О защите конкуренции», № 135-ФЗ от 26.07.2006
4. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171 -ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)
5. ФЗ «О рекламе», 38-ФЗ от 13.03.2006
6. ФЗ «О техническом регулировании», № 184-ФЗ от 27.12.2002 с измен. и дополн. № 65-ФЗ от 01.05.2007
7. ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» № 149-ФЗ от 27.07.2006
8. ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28.12.2009 № 381-ФЗ
9. ГОСТ Р ИСО 9000-2009. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - ИПК. Издательство стандартов, 2010
10. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Офиц.издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации - М.; 2010
11. Письмо Минэкономки РФ от 20.12.95г. № 7-1026 О Методических рекомендациях по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги
12. Драчева Е. Л., Юликов Л. И. Менеджмент: практикум: [учебное пособие - М.: Академия, 2010
13. Драчева Е. Л., Юликов Л. И. Менеджмент: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования - Москва: Академия, 2009
14. Казначевская Г.В. Менеджмент: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования - Ростов-на-Дону: Феникс, 2011
15. Котлер Ф. Основы маркетинга. - М.: Прогресс, 2008
16. Литвак Б.Г. Практические занятия по менеджменту: мастер-класс. Учеб.пособие. - М.: Дело, 2005
17. Магомедов М.Д. и др. Экономика организации (предприятия): Учебник. - М.: ИТК «Дашков и К», 2011
18. Маркетинг: Учеб. / под ред. Парамоновой Т.Н. - М.: Кнорусс, 2008
19. Пивоваров К.В. Финансово-экономический анализ хозяйственной деятельности коммерческих организаций. - М.: Изд. «Дашков и К», 2005
20. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. - М.: ИТК «Дашков.и К», 2010



### **Дополнительные источники:**

1. Алексунин В.А. Маркетинг: Учебник для ССУЗов, 5-е изд., перераб. и допол. - М.: «Дашков и К», 2010
2. Альбеков А.У., Сагомоян С.А. Экономика коммерческого предприятия. - М.: Академия, 2004
3. Ансофф И. Стратегический менеджмент: классическое издание; [пер. с англ. под ред. А. Н. Петрова] - М.: ЗАО "Бизнеском", 2010
4. Антипов К.В. Паблик рилейшнз: Учебное пособие - М.: Издательский Дом "Дашков и К0", 2001
5. Басовский Л.Е. Менеджмент. Учеб.пособие. - М.: Инфра-М, 2005
6. Вершигора Е. Е. Менеджмент: учебное пособие для учащихся средних специальных учебных заведений экономического профиля - М.: ИНФРА- М,2008
7. Веснин В.Р. Менеджмент: учебник: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Менеджмент организации"- М.: Проспект, 2011
8. Виханский, О.С. Менеджмент, учебник - Москва: Магистр, 2010
9. Владимирова П.П. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отраслей (торговля). Учебник. - М.: ИТК «Дашков и К», 2006
10. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Курс лекций. - М.: Инфра-М, 2004
11. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования рынка. - М.: Форум, 2005
12. Горемыкин В. А. Бизнес-план. Методика разработки. 25 реальных образцов. - М., 2003
13. Ивасенко А.Г., Никонова Я.И., Плотникова Е.Н. Разработка управленческих решений: учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" - М.: КноРус, 2009
14. Кабушкин Н. И. Основы менеджмента: учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" - М.: Новое знание, 2009
15. Карташова В.Н. Экономика организации (предприятия): Учебник. - М.: Приор. 2004
16. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник. - М.: Инфра-М, 2005
17. Кожевникова Н.И. Основы экономики и управления. Учебник. - М.: Академия, 2003
18. Комаров Е.И. Стратегический менеджмент: учебное пособие - Акад. нар. хоз-ва при Правительстве Российской Федерации, Фак. инновационнотехнологического бизнеса М.: РИОР: Инфра-М, 2010
19. Лукашевич В.В. Менеджмент: Учеб.пособие. - М.: Юнити-Дана, 2005
20. Магомедов А.М. Экономика предприятия: Учебник для вуза. - 2-е изд., доп. - М.: Издательство «Экзамен», 2004
21. Майкл Х. Мескон, Майкл Альберт, Франклин Хедоури Основы менеджмента; [пер. с англ. и ред. О. И. Медведь) Пер.:.- New York [etc.] : Harper & Row, Publishers, М.: Вильямс, 2009
22. Максимцов М.М., Комаров М.А. Менеджмент. Учебник. - М.: Юнити- Дана, 2005
23. Марченко А.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие. - М.: Издательство РИОР, 2005
24. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. - М.: Деловая литература, 2005
25. Носова Н.С. Конкурентная стратегия компании или маркетинговые методы конкурентной борьбы. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
26. Паничкина Г.Г., Носова Н.С. Как провести успешную рекламную кампанию. - М.: ИТК «Дашков и К», 2011
27. Панкратов Ф.Г. и др. Основы рекламы: Учебник, 13-е изд., перераб. и допол. - М.: «Дашков и К», 2011

28. Раицкий К.А Экономика организации (предприятия): Учебник. 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2004
29. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия). Учебник для ССУЗов. - М.: Экономист, 2003
30. Скляр Е.Н. и др. Маркетинговые исследования: Практикум. - М.: «Дашков и К», 2011
31. Соломатин А.Н. и др. Экономика и организация деятельности торгового предприятия. Учебник. - М.: ИНФРА-М, 2003
32. Шарков Ф.И. Паблик рилейшнз: Учебник, 4-е изд, - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
33. Шпаковский В.О. и др. Организация и проведение рекламы мероприятий посредством ВТЛ-коммуникаций: Учебное пособие, 2-е изд. - М.: «Дашков и К», 2010
34. Экономика торгового предприятия: Торговое дело: Учебник / под ред. Л.А.Брагина. - М.: Инфра-М, 2006
- Журналы: «Маркетинг», «Маркетинг в России и за рубежом», «Современная торговля», «Российская торговля», «Вопросы экономики»
- Газеты: Российская газета, Экономика и жизнь
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:**  
<http://www.garant.ru> - Гарант;  
<http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b>                      рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;                      применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;                      анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p> <p><b>Знания:</b>                      - основные положения экономической теории;                      принципы рыночной экономики;                      - современное состояние и перспективы развития отрасли;                      - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;                      - механизмы ценообразования на продукцию (услуги);                      - механизмы формирования заработной платы;                      - формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации;                      - принципы делового общения в коллективе;                      - управленческий цикл;                      - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;                      - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;                      - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий устный и письменный контроль по тестам</p> <p>Проверка правильности решения ситуационных задач</p> <p>Оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы</p> <p>Тестирование по темам</p> <p>Устный контроль</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>

## Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

#### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675. Зарегистрирован в Минюсте 11 сентября 2010 года, регистрационный № 18123

Программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки по профессиям дополнительного образования - Охрана труда руководителей и специалистов Алтайского края.

#### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОП.08. ОХРАНА ТРУДА входит в общеобразовательный цикл

#### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Учебная дисциплина ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА способствует формированию **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных

холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5. 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

-применять инструкции и положения государственного санитарного надзора

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

-законодательство по охране труда положения трудового права, (трудовой договор, трудовая книжка, распорядок работы предприятия, коллективный договор, должностная инструкция, инструкция по охране труда и т. д.), обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда;

-обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда, анализ условий труда (порядок проведения, показатели при которых необходимо прекратить работу), разработку и утверждение инструкций, порядок обучения и аттестации по охране труда;

-порядок расследования несчастного случая, профессионального заболевания, возмещение вреда причиненного здоровью работника, уметь оказать первую медицинскую помощь пострадавшему;

-причины травматизма, способы обеспечения безопасности на работах с вредными и опасными производственными факторами, виды средств индивидуальной и коллективной защиты, требования и способы их применения;

-требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда и техники безопасности;

-основные положения инструкции по охране труда по получаемой профессии.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **60** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**40** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**20** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.08. ОХРАНА ТРУДА

#### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
Аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>			
<b>Тема 1.1. Основы охраны труда</b>	Содержание учебного материала		
	... <i>Основы охраны труда</i> .....	<b>5</b>	**
1	<b>Трудовая деятельность человека.</b> Разделение труда и наемный (профессиональный) труд. Условия труда: производственная среда и организация труда. Опасные и вредные производственные факторы и их классификация. Понятия о предельно допустимой концентрации (ПДК), предельно допустимом уровне (ПДУ), предельно допустимом значении (ПДЗ), предельно допустимой дозе (ПДЗ). Тяжесть и напряженность трудового процесса. Тяжелые работы и работы с вредными и (или) опасными условиями труда. Оптимальные и допустимые условия труда.	1	1
2	<b>Основные принципы обеспечения охраны труда.</b> Системы мероприятий: осуществление мер, необходимых для обеспечения сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности; социальное партнерство работодателей и работников в сфере охраны труда; гарантии защиты права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда; компенсации за тяжелые работы и работы с вредными и (или) опасными условиями труда; социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний; медицинская, социальная и профессиональная реабилитация работников, пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	1	1
3	<b>Основные положения трудового права</b> Основополагающие принципы Конституции Российской Федерации, Трудового кодекса Российской Федерации, федеральные	1	1

		законы и другие нормативные правовые акты, содержащие нормы трудового права. Содержание трудового договора		
	4	<b>Государственные нормативные требования по охране труда</b> Государственные нормативные требования по охране труда. Органы государственного надзора и контроля за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка Национальные и государственные (ГОСТ) стандарты и правила.	1	1
	5	<b>Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда</b> и трудового распорядка Вовлечение работников в управление охраной труда. Организация ступенчатого «административно-общественного» контроля. Комитеты (комиссии) по охране труда. Уполномоченные (доверенные) лица по охране труда.	1	1
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение домашнего задания по изучению статей ТК РФ по режиму труда и отдыха, трудовому договору Работа с ГОСТ.	6	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы управления охраной труда предприятия</b>		<b>8</b>	
.	1	<b>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда</b> Служба (специалист) охраны труда организации и ее (его) функции. Организация внутрифирменного (многоступенчатого) контроля.	1*	
	2	<b>Организация системы управления охраной труда</b> Общие понятия современной теории систем управления (качеством, охраной окружающей среды, охраной труда, промышленной безопасностью). Организация информирования работников по вопросам охраны труда. Планирование работ по охране труда. Коллективный договор. Соглашение по охране труда.....		**
	3	<b>Социальное партнерство работодателя и работников в сфере охраны труда.</b> Организация общественного контроля Планирование работ по охране труда. Коллективный договор. Соглашение по охране труда.	1	1



	4	<b>Специальная оценка условий труда</b> Цели, задачи и порядок проведения .Заполнение карты рабочего места. Аналогичные рабочие места. Аттестованные, не аттестованные и условно аттестованные рабочие места. Заполнение протокола по травмобезопасности.Подведение итогов, анализ и планирование мероприятий.	1	2
	5	<b>Разработка инструкций по охране труда</b> Назначение инструкций. Порядок разработки и утверждения. Содержание инструкций. Язык инструкций. Структура инструкций. Инструкция повар, кондитер.	1	1
	6	<b>Организация обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда работников организаций.</b> Обязанности работодателя по обеспечению обучения работников безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктажа по охране труда, стажировки на рабочем месте, проверки знаний требований охраны трудаВиды и содержание инструктажей. Стажировка	1	1
	7	<b>Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты</b> Обязанности работодателя по обеспечению и применению работниками средствами индивидуальной защиты. Классификация средств индивидуальной защиты, требования к ним. Типовые отраслевые нормы бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты.	1	1
	8	Контрольные работы	1	
<b>Раздел 3</b>		<b>Социальная защита пострадавших на производстве</b>	<b>8</b>	
	1	<b>Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве</b> Право работника на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Федеральный закон Российской Федерации «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»:	1	1
	2	<b>Обязательное социальное страхование от профессиональных заболеваний</b> Обязанность работодателя по обеспечению обязательного социального страхования от профессиональных	1	1

		заболеваний. Страховые тарифы. Страховые взносы.		
	3	<b>Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве</b> Причины профессионального травматизма. Виды и квалификация несчастных случаев. Порядок заполнения акта по форме Н-1. Оформление материалов расследования. Порядок представления информации о несчастных случаях на производстве. Разработка обобщенных причин расследуемых событий, мероприятия по предотвращению аналогичных происшествий.	1	2
	4	<b>Порядок расследования и учета профзаболеваний</b> Виды профзаболеваний . Оформление материалов расследования Разработка обобщенных причин расследуемых событий, мероприятия предотвращения аналогичных происшествий. Компенсации за условия труда	1	1
	5	<b>Возмещения вреда причиненного здоровью работника</b> Ответственность за вред, причиненный деятельностью, создающей повышенную опасность для окружающих. Право регресса к лицу, причинившему вред. Объем и характер возмещения вреда, причиненного повреждением здоровья. Материальный и моральный вред. Условия возмещения вреда в гражданском праве. Способ и размер компенсации морального вреда.	1	1
	6	<b>Лечебно профилактическое обслуживание работников</b> Порядок проведения предварительных и периодических медосмотров, обеспечение работников лечебно-профилактическим питанием	1	2
	7	<b>Оказание первой помощи пострадавшим на производстве</b> Первая медицинская помощь при ранениях, кровотечениях, ожогах, поражениях электротоком, отравлениях химическими веществами. Первая медицинская помощь при травмах (переломах, растяжениях связок, вывихах, ушибах и т.п.).		
	8	<b>Способы реанимации при оказании первой медицинской помощи.</b> Непрямой массаж сердца. Искусственная вентиляция легких. Особенности оказания первой медицинской помощи	1	3

		пострадавшим в чрезвычайных ситуациях, дорожно-транспортных авариях, на пожаре и др. Переноска транспортировка пострадавших с учетом их состояния и характера повреждения. Демонстрация приемов		
	8	Контрольная работа	1	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Выполнение домашнего задания по заполнению документов по расследованию несчастного случая на производстве	6	3
<b>Раздел 4</b>		<b>Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности</b>	<b>19</b>	
	1	<b>Основы предупреждения производственного травматизма</b> Основные причины производственного травматизма. Виды производственных травм (несчастных случаев на производстве). Статистические показатели и методы анализа. Основные методы защиты от опасных и вредных производственных факторов Основные виды средств коллективной защиты.	1	1
	2	<b>Опасные производственные объекты</b> Понятие об опасных производственных объектах. Российское законодательство в области промышленной безопасности. Основные понятия и термины безопасности. Авария и инцидент. Общие мероприятия промышленной безопасности: идентификация опасных производственных объектов; анализ рисков; декларирование опасностей;	1	1
	3	<b>Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью,</b> сертификация оборудования; лицензирование деятельности; аттестация персонала. Производственный контроль. Порядок оформления допуска к работам с повышенной опасностью. Требования безопасности для работ с повышенной опасностью.	1	1
	4	<b>Федеральным законом от 21.07.97 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»*.</b> Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью. Перечень работ с повышенной опасностью	1	1
	5	<b>Коллективные средства защиты</b>	1	1

6	<b>Действие электрического тока на организм человека</b> Основные причины и виды электротравматизма. Специфика поражающего действия электрического тока. Напряжение прикосновения. Факторы поражающего действия электрического тока.	1	1
7	<b>Средства защиты от поражения электрическим током</b> Классификация помещений по степени поражения человека электрическим током. Средства защиты от поражения электротоком требования предъявляемые к ним. Организационные мероприятия по безопасному выполнению работ в электроустановках.	1	1
8	<b>Обеспечение безопасности при эксплуатации зданий и сооружений</b> Производственные здания и сооружения безопасность эксплуатации	1	1
9	<b>Основы пожарной безопасности</b> Основные понятия о горении и распространении пламени. Опасные (поражающие) факторы пожара и взрыва. Основные принципы пожарной безопасности: предотвращение образования горючей смеси; предотвращение внесения в горючую среду источника зажигания; готовность к тушению пожара и ликвидации последствий загорания.	1	1
10	<b>Обеспечение пожарной безопасности.</b> Задачи пожарной профилактики. Системы пожарной защиты. Категорирование помещений по взрывопожарной и пожарной опасности. Средства оповещения и тушения пожаров. Эвакуация людей при пожаре. Обязанность и ответственность администрации предприятия в области пожарной безопасности.	1	1
11	<b>Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях</b>	1	1
12	<b>Основные вредные производственные факторы</b>	1	1
13	<b>Гигиенические критерии оценки условий труда</b>	1	1
14	<b>Гигиенические требования к устройству и содержанию санитарно- бытовых помещений.</b>	1	1
15	<b>Правила безопасного ведения погрузочно-разгрузочных работ.</b> Способы складирования товаров ..	1	1
16	<b>Способы защиты от излучения,</b> Лазерное излучение и его физико-гигиенические характеристики. Воздействие его на организм человека. Средства и методы защиты от лазерных излучений.	1	1

		Измерение характеристик (параметров) лазерного излучения. Электромагнитные поля и их физико-гигиенические характеристики. Влияние их на организм человека. Нормирование электромагнитных полей. Средства и методы защиты от электромагнитных полей. Измерение характеристик электромагнитных полей. Ионизирующие излучения и их физико-гигиенические характеристики. Нормирование ионизирующих излучений. Средства и методы защиты от ионизирующих излучений. Дозиметрический контроль.		
	17	<b>Способы защиты от пыли.</b> Действие токсических газообразных веществ и производственной пыли на организм человека. Источники загрязнения воздуха производственных помещений. Способы и средства борьбы с загазованностью и запыленностью воздуха рабочей зоны.	1	1
	18	<b>Защита от шума и вибрации.</b> Шум и его физико-гигиеническая характеристика. Нормирование шума. Защита от шума в источнике. Акустические средства защиты: звукоизоляция, звукопоглощение, демпфирование, виброизоляция и глушители шума (активные, резонансные и комбинированные). Ультразвук и его физико-гигиеническая характеристика. Профилактические мероприятия при воздействии ультразвука на человека. Источники инфразвука в промышленности и его воздействие на организм человека. Нормирование инфразвука. Мероприятия по ограничению неблагоприятного воздействия инфразвука. Вибрация и ее физико-гигиеническая характеристика (параметры и воздействие на организм человека). Гигиеническое и техническое нормирование вибрации. Средства и методы защиты от вибрации.	1	1
<b>Раздел 5</b>	<b>1</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка материалов по психофизиологические основы безопасности труда			4	3
<b>Всего:</b>			<b>60</b>	



### **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

#### **ОП.08 Охрана труда**

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета: Комплект плакатов, нормативно –правовая литература, учебная литература, учебно-методические пособия, раздаточный материал.

Технические средства обучения: Компьютер, видеопроектор, экран. Тренажеры для оказания первой медицинской помощи.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсы.

##### **Основные источники:**

1. В.А. Девясилов Охрана труда Москва ' ФОРУМ-ИНФРА-М 2007
2. Куликов О.Н., Ролин Е.И. Охрана труда в торговле 2002
3. ПрофОбрИзда, ИЦ «Академия»2004,2006, 2007

##### **Дополнительные источники:**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94. (Постановление Госстандарта России от 26.12.1994 № 367).
4. Постановление Минтруда РФ «Об утверждении инструкции по заполнению трудовых книжек».от 10.10.2003 № 69.
5. Закон Алтайского края «О социальном партнерстве в Алтайском крае» от 14.06.2007 N 55-ЗС.
6. Постановление Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС «Об утверждении типового Положения об оценке условий труда на рабочих местах и порядке применения отраслевых перечней работ, на которых могут устанавливаться доплаты рабочим за условия труда» от 03.10.1986 №387/22-78.
7. Постановление Правительства РФ «Об установлении сокращенной продолжительности рабочего времени, ежегодного дополнительного оплачиваемого отпуска, повышенной оплаты труда работникам, занятым на тяжелых работах, работах с вредными и (или) опасными и иными особыми условиями труда» от 20.11.2008 N 870.
8. Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении Порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда» от 31.08.2007 N 569.
9. Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».
10. «Оценка травмобезопасности рабочих мест для целей их аттестации по условиям труда. Методические указания» (утв. Минтрудом РФ 30.07.1999 N МУ ОТ РМ 02-99).
10. Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 01.06.2009 N 290н (ред. от 27.01.2010).
11. Постановления Минтруда РФ «Об утверждении типовых отраслевых норм бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты» от 08.12.1997 № 61; от 16.12.1997 № 63; от 25.12.1997 № 66; от 20.12.1997 №

67; от 29.12.1997 № 68; от 22.07.1999 № 25; от 30.08.2000 № 63.  
ГОСТ 12.0.003-74 «Опасные и вредные производственные факторы. Классификация».

12. «Инструкция по применению и испытанию средств защиты, используемых в электроустановках». Утверждена приказом Минэнерго РФ от 30.06.2003 № 261.

13. ПОТ 14000-005-98 «Положение. Работы с повышенной опасностью. Организация проведения».

14. ППБ 01-03 «Правила пожарной безопасности в Российской Федерации».

Первая медицинская, экстренная реанимационная помощь пострадавшим при работах на энергетических объектах (Инструкция. – М.: Стрижев. 1994. 96 с.).

15. Постановление Правительства РФ «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда женщин» от 25.02.2000 № 162.

16. Постановление Минтруда РФ «Об утверждении норм предельно допустимых нагрузок для лиц моложе восемнадцати лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную» от 07.04.1999 № 7.

Журнал «Охрана труда и социальное страхование»

#### **Интернет-ресурсы:**

**Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.** Библиотека М. Мошкова – самая крупная в Рунете библиотека электронных книг по всем направлениям науки и образования.

[www.books.myweb.ru](http://www.books.myweb.ru) -Содержит около 9000 электронных изданий по 28 разделам

[www.prozv.ru](http://www.prozv.ru) - Издательство «Просвещение»

#### **4.Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины ОП.08 Охрана труда**

**Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
Применять инструкции и положения государственного санитарного надзора	Тестирование, контрольная работа, домашняя работа
<b>Знания:</b>	



Законодательство по охране труда положения трудового права, (трудовой договор, трудовая книжка , распорядок работы предприятия, коллективный договор, должностная инструкция , инструкция по охране труда и т. д.), обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда.	Контрольная работа, домашняя работа
Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда, анализ условий труда ( порядок проведения, показатели при которых необходимо прекратить работу), разработку и утверждение инструкций, порядок обучения и аттестации по охране труда ,	Тестирование
Порядок расследования несчастного случая , профессионального заболевания , возмещение вреда причиненного здоровью работника, уметь оказать первую медицинскую помощь пострадавшему	Практическая работа
Причины травматизма, способы обеспечения безопасности на работах с вредными и опасными производственными факторами, виды средств индивидуальной и коллективной защиты , требования и способы их применения	Контрольная работа
Требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха , правила и нормы охраны труда и техники безопасности; основные положения инструкции по охране труда по получаемой профессии	Практическая работа

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

### **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

#### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** .

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном

профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии **260807 Технология продукции общественного питания**

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная дисциплина ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности способствует формированию

### **общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5. 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовления сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на

неё в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих

на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов; самостоятельная работа обучающихся - 34 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

#### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
конспекты рефераты сообщения доклады	7 9 14 4
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Степень освоения
<b>Раздел 1</b> <b>Гражданская</b>		<b>45</b>	
<b>Тема 1.1</b> Единая государственная система предупреждения и ликви-	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		2
<b>Тема 1.2</b> Организация гражданской обороны	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>	2
	1 Ядерное, химическое и биологическое оружие.	1	
	<b>Практические занятия 1,2,3,4,5</b>	10	
	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		
	Отработка нормативов по наделанию противогаза и ОЗК		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	
	Рефераты на темы: 1 Защита населения при радиоактивном заражении местности. 2 Порядок организации и функционирования ГО на объекте экономики. 3 Расчет устойчивости работы ОЭ в ЧС 4 Порядок применения первичных средств пожаротушения 5 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности 6 Условия противодействия терроризму как условия		
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	1

Защита населения и территории	1	Защита при ЧС природного характера	1	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	1
Защита территории при авариях (катастрофах)	1	Защита при ЧС техногенного характера	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Сообщение на тему «Порядок действия МВД РФ при получении сообщения о заложенном взрыв- ном устройстве			
<b>Тема 1.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	2
Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах	1	Защита при авариях (катастрофах) объектах экономики, химически опасных, радиационно- опасных объектах.	2	
	<b>Практические занятия 6,7,8,9</b>		8	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами по- жаротушения.			
	Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых ве- шеств.			
	Отработка действий при возникновении радиационной аварии.			
	Отработка действий при аварии на автомобильном транспорте.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5	
	Сообщения на темы: Порядок действия МВД РФ при получении сообщения о захвате заложников. Методы работы силовых структур по предупреждению террористических актов. Источники ЧС социального характера. Меры безопасности при оказании помощи на транспорте. Порядок оказания помощи при электротравмах.			
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	1
Обеспечение безопас- ности при неблагопри-	1	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке.	1	
<b>Тема 1.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	1
Обеспечение безопас- ности	1	Защита населения при ЧС социального характера.	1	

при неблагопри- ятной социальной об- становке	<b>Практические занятия 10,11</b>		4	
	1 Отработка действий при нахождении в местах общественных беспорядков.			
	2 Отработка действий человека в случае захвата заложником.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	Сообщения на темы: Война, ее влияние на развитие экономики государства. Права граждан по защите в области защиты от ЧС. Обязанности граждан в в области защиты от ЧС.			
<b>Раздел 2</b>			<b>55</b>	
<b>Основы</b>				
<b>военной</b>				
<b>Тема 2.1</b> Вооружён- ые Силы России на современ- ном этапе	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Состав и организационная структура Вооружённых Сил РФ, Виды Вооружённых Сил и рода войск.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1	
	Доклад на тему «Военнослужащие и взаимоотношения между ними»			
<b>Тема 2.2</b> Уставы Вооружённых Сил России	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	2
	1	Содержание Общевоинских Уставов ВС РФ.	2	
	<b>Практические занятия 12, 13</b>		4	
	Неполная разборка и сборка автомата АК- 74. Отработка действий при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совер- шённом теракте.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3	
	Доклады на темы 1 Военнослужащие и взаимоотношения между ними. 2 Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих 3 Суточный наряд роты.			
<b>Тема 2.3</b> Строевая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	2
	1	Общие положения строевого устава, строи и управления ими.	4	
	2	Строевая стойка и повороты на месте		
	<b>Практические занятия 14,15,16</b>		6	
	Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.			

	Повороты в движении.		
	Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	
	Сообщения на темы: 1 Действия военнослужащих на машинах. 2 Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй. 3 Построение и отработка движения походным строем. 4 Выполнение воинского приветствия в строю на месте и		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
Огневая подготовка	<b>Практические занятия 17, 18, 19</b>	6	
	Неполная разборка и сборкам автомата.		
	Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.		
	Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	
	Рефераты на темы: 1 История создания АКМ. 2 Перспективы развития стрелкового вооружения на современном этапе. 3 Порядок ведения огня из автомата в		
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	
Медико-санитарная подготовка	1 Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	2	1
	<b>Практические занятия 20,21, 22, 23, 24</b>	10	
	Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий		
	Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.		
	Наложение шины на место перелома, транспортировка поражённого.		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.		
	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	7	



	<p>Конспекты на темы:</p> <p>1 Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.</p> <p>2 Первая (доврачебная) помощь при ожогах.</p> <p>3 Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.</p> <p>4 Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.</p> <p>5 Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.</p> <p>6 Первая (доврачебная) помощь при огнестрельных ранениях. 7 Виды кровотечений и</p>		
<b>Дифференцирован-</b>		<b>2</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>102</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

1. Общевоинской защитный комплект (ОЗК)
2. Общевоинской противогаз или противогаз ГП-7
3. Гопкалитовый патрон ДП-5В
4. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
5. Респиратор Р-2
6. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11)
7. Ватно-марлевая повязка
8. Противопыльная тканевая маска
9. Медицинская сумка в комплекте
10. 10. Носилки санитарные
11. Аптечка индивидуальная (АИ-2)
12. Бинты марлевые
13. Бинты эластичные
14. Жгуты кровоостанавливающие резиновые
15. Индивидуальные перевязочные пакеты
16. Косынки перевязочные
17. Ножницы для перевязочного материала прямые
18. Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)
19. Шинный материал
20. Огнетушители порошковые (учебные)
21. Огнетушители пенные (учебные)
22. Огнетушители углекислотные (учебные)
23. Устройство отработки прицеливания
24. Учебные автоматы АК-74
25. Винтовки пневматические
26. Комплект плакатов по Гражданской обороне
27. Комплект плакатов по Основам военной службы

##### **Технические средства обучения:**

1. Аудио-, видео-, проекционная аппаратура
2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)
3. Рентгенметр ДП-5В
4. Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2)

##### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники:**

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. - М.: КНОРУС, 2010.- 288 с.

Дополнительные источники:

1. Наставление по стрелковому делу. М.: Воениздат, 1987. - 640 с.
2. Общевоинские уставы Вооружённых Сил Российской Федерации. — М.: Эксмо, 2009. - 608 с.
3. Сборник законов Российской Федерации. - М.: Эксмо, 2006. - 928 с.

**Интернет-ресурсы:**

- [www.alleng.ru](http://www.alleng.ru) – электронный ресурс «Всеми кто учится», содержит электронные книги и пособия по безопасности жизнедеятельности.
- <http://www.mchs.gov.ru/> – официальный сайт МЧС России, содержит законодательную базу по безопасности жизнедеятельности, новости, обзоры происшествий и т.д.
- <http://novtex.ru/bjd/> – научно-практический и учебно-методический журнал «Безопасность жизнедеятельности», освещение современного состояния, тенденций и перспектив развития таких областей как промышленная безопасность и охрана труда, экологическая безопасность и чрезвычайные ситуации.
- <http://www.innovatic.spb.ru/stroy/index.html#111> – строевая подготовка
- <http://goup32441.narod.ru/arhiv.htm> - общевойсковая подготовка

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1-5
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 7,8
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1-5
- применять первичные средства пожаротушения;	- наблюдение, экспертная оценка на практическом занятии № 6
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 13-16
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 13-16

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 10-11
- оказывать первую помощь пострадавшим;	-- наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 20-24
<b>Знания:</b>	
- 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;	индивидуальный опрос
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	индивидуальный опрос
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;	тестирование, контроль знаний по карточкам, индивидуальный опрос
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	индивидуальные доклады, сообщения, фронтальный опрос
- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	индивидуальный опрос, рефераты
- способы защиты населения от оружия массового поражения;	тестирование, контроль знаний по карточкам, индивидуальный опрос
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	индивидуальные доклады, сообщения, фронтальный опрос
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	индивидуальные доклады, сообщения, фронтальный опрос
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	тестирование, контроль знаний по карточкам, индивидуальный опрос

## 5. ВОПРОСЫ К ЗАЧЁТУ

1. Определение ЧС, классификация ЧС по основным признакам.
2. Содержание ЧС природного характера.
3. Содержание ЧС техногенного характера.
4. Содержание ЧС экологического характера.
5. Геологические ЧС, сущность, содержание.
6. Гидрологические ЧС, сущность, содержание.
7. Метеорологические ЧС, сущность, содержание.
8. Массовые заболевания, природные пожары, сущность, содержание.
- 2 9. РСЧС, задачи единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС.
9. Структура, силы и средства РСЧС.
- 10 Гражданская оборона, предназначение, задачи.
- 11 Правовая база в области безопасности жизнедеятельности.
- 12 Инженерная защита населения от ЧС.
- 13 Назначение и порядок применения средств индивидуальной защиты.
- 14 Мероприятия по обеспечению устойчивости объектов экономики при ЧС.
- 15 Военная доктрина РФ, ее содержание.
- 16 Руководство, организационная структура ВС РФ.
- 17 Органы управления, объединения, соединения, их состав.
- 18 Воинские части, воинские учреждения, военно-учебные заведения, их состав.
- 19 Определение вида ВС РФ, их состав.
- 20 Сухопутные войска, их предназначение, состав.
- 21 Военно-Воздушные Силы РФ, их предназначение, состав.
- 22 Военно-Морской Флот РФ, его предназначение, состав.
- 23 Правовая база деятельности ВС РФ, их предназначение.
- 24 Федеральная пограничная служба, состав, предназначение.
- 25 Внутренние войска, предназначение, состав.
- 26 Железнодорожные войска, предназначение, состав.
- 27 Войска ФАПСИ, предназначение, состав.
- 28 Правовая основа, содержание воинской обязанности.
- 29 Особенности воинской обязанности, их содержание.
- 30 Содержание военной службы по призыву.
- 31 Содержание военной службы по контракту.
- 32 Организация воинского учета, порядок постановки на воинский учет.
- 33 Обязанности граждан по воинскому учету.
34. Сущность воинской дисциплины, поощрения и взыскания, применяемые для военно-служащих срочной службы.
35. Уголовная ответственность военнослужащих за преступление против военной службы.
36. Боевые традиции ВС РФ, их содержание.
37. Сущность патриотизма, верности воинскому долгу.
38. Воинский коллектив, его особенности.
39. Боевое Знамя воинской части – особо почетный знак.
40. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.
41. Ритуалы ВС РФ, их содержание.
42. Вредные привычки, их влияние на здоровье.
43. Ядерное оружие, поражающие факторы.
44. Обморожения, степени, первая помощь.
45. Ожоги, степени ожогов, первая помощь.
46. Сотрясение мозга, признаки, первая помощь.
47. Контузия, признаки, первая помощь.

48. Растяжение и разрыв связок, признаки, первая помощь.
49. Ранение, оказание первой помощи.
50. Переломы, оказание первой помощи.
51. Вывихи, ушибы, оказание первой помощи.
52. Поражение молнией, электрическим током, оказание первой помощи.
53. Оказание первой помощи при укусах ядовитых змей.
54. Ядовитые грибы, оказание первой помощи при отравлении.
55. Спасение утопающего, оказание первой помощи.
56. Народные приметы определения погоды по насекомым, птицам, рыбам лягушкам.
57. Народные приметы определения погоды по растениям.
58. Народные приметы определения погоды по радуге, туману, солнцу, звездам.

## **Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы профессиональной деятельности**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.10 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- пользоваться нормативной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- проводить классификацию предприятий общественного питания;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
- современные тенденции развития общественного питания;
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания;
- правила трудовой дисциплины; нормативную базу

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа,

в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Итоговая аттестация в форме зачета	2

## 2.2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.10 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1.Введение в дисциплину.</b>		20	
<b>Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины</b>	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины "Основы профессиональной деятельности" с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.	1	2
<b>Тема 1.2. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли.</b>	Особенности отрасли ,задачи , функции. Особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции.	1	2
<b>Тема 1.3 Народная кухня и современность.</b>	Формирование народной кухни в соответствии с условиями жизни и уровнем развития кулинарной техники. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. Кулинарное образование в России.,самобытность народной кухни, отражение истории народа, характера и вкусов; первые кулинарные школы; кухни мира и национальные особенности	3	2
<b>Тема 1.4. Основы организации общественного питания</b>	Экономические реформы в России изменили управление в отраслях народного хозяйства, многие государственные предприятия упразднены и преобразованы в различные организационно- правовые формы. Классификация предприятий	3	2



	общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий.		
<b>Тема 1.5. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</b>	Создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, жительства и т. д.	1	2
	<b>Практические занятия.</b> Экскурсия на базы практики. Знакомство с технологической лабораторией	10	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Доклад на тему «Характеристика услуг общественного питания» задание на экскурсию: 1.Значимость технологической лаборатории на предприятиях общественного питания	10	2
	<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Раздел.2. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов.</b>		20	
<b>Тема 2.1. Обслуживающий персонал ресторанов, баров, кафе и кофейни.</b>	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания отвечает за качество предоставляемых услуг, расширение ассортимента предлагаемых услуг, соответствие качества реализуемых услуг положениям Закона РФ» О защите прав потребителей».	4	2
<b>Тема 2.2. Производственный персонал предприятий общественного</b>	Общие требования к производственному персоналу. Должностные инструкции. Устанавливающие функции, обязанности, права и ответственность работника.	2	2

<b>питания.</b>			
<b>Тема 2.3. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.</b>	Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины.	4	2
	<b>Практические занятия.</b> Составление схем Составление таблиц	10	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Характеристика работ официанта, бармена, сомелье, барриста, буфетчика. изучение правил санитарии и гигиены; изучение правил трудовой дисциплины в конкретных ситуациях. Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала.	10	2
<b>Раздел3.Теоретические основы технологии продукции общественного питания.</b>		18	
<b>Тема 3.1. Технологический цикл производства кулинарной продукции</b>	Одной из основных задач специалистов – технологов является выпуск конкурентоспособной кулинарной продукции высокого качества. Способы кулинарной обработки продуктов.	8	2
	<b>Практические занятия.</b> Составление схем конкурентоспособной кулинарной продукции высокого качества Способы кулинарной обработки продуктов Приготовление блюд высокого качества	9	3

	<b>Самостоятельная работа</b> Составление схем способов кулинарной обработки продуктов	9	2
	<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Раздел 4 Практика – важная составная часть учебно-воспитательного процесса</b>		12	
<b>Тема 4.1. Виды практики и их значение в образовательном процессе.</b>	Задачей практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов ,совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса.	4	2
	<b>Практические занятия.</b> Приготовления кулинарной продукции массового спроса. Составление схем способов кулинарной обработки продуктов	6	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблиц и схем Подготовка к тестированию	6	2
	<b>Тематика самостоятельных работ</b> Характеристика работ официанта, бармена, сомелье, барриста, буфетчика. изучение правил санитарии и гигиены; изучение правил трудовой дисциплины в конкретных ситуациях. Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала. Составление таблиц и схем Подготовка к тестированию Составление схем способов кулинарной обработки продуктов Доклады и рефераты		
	<b>Зачет</b>	2	3

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, оборудование учебного кабинета:

мультимедийное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2018, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2018, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2018, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2018, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2018, 416 с.

##### Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет- сайтов
2. Отечественные журналы:
  1. «Рестораны и гостиницы»
  2. «Ресторатор»
  3. «Торговое оборудование»
  4. «Ресторанные ведомости»

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины ОП.10 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися внеаудиторная самостоятельная работа индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
пользоваться нормативной литературой	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить классификацию предприятий общественного питания	практические занятия
проявлять свою творческую активность	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
общие требования к обслуживающему и производственному персоналу	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
современные тенденции развития общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила личной гигиены и гигиены рабочего места	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила трудовой дисциплины и нормативную базу	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование

## Рабочая программа учебной дисциплины **Кухня народов мира**

### **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая учебная программа дисциплины «Кухня народов мира» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве вариативной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при организации курсовой подготовки, повышении квалификации кадров или иных видов переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Учебная дисциплина входит в качестве вариативной общепрофессиональной дисциплины в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:**

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области знаний традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- освоение знаний в использовании нормативной и справочной литературы.

#### **Задачи дисциплины:**

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато - географических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептуры и подачи блюд в разных странах мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов ДВ;
- понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими, традициям питания;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- изучить требования к технологическим процессам производства и реализации продукции;
- научиться выполнять нормы и правила санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря;
- освоить технику проведения органолептической оценки качества продукции.

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

1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России;
2. Использовать богатейшие традиции питания русского народа;

3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;

4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.

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

1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;

2. Понятийный аппарат культуры питания народов ДВ;

3. Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;

4. Этнографический подход в изучении традиций питания;

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление блюд национальной кухни из мяса и птицы

ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление блюд национальной кухни из рыбы ПК 1.3

Организовывать и проводить приготовление блюд национальной кухни и овощей, сыра

**1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:**

– роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;

– история и этапы развития традиций питания;

– понятийный аппарат культуры питания народов ДВ;

– традиция потребления пищи и питание, их отражение в мировой литературе и живописи;

– принципы формирования национальных традиций и культур питания;

– влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания

– кухня славянских народов;

– особенности формирования кухни народов России;

– национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы;

– особенности кухни народов стран азиатско-тихоокеанского региона

– традиции питания в Арабских странах;

– питание американцев;

– культура застолья и национальные традиции

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов; самостоятельной работы обучающегося - 60 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа учебной дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1 – Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<b>20</b>
практические занятия	<b>10</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
составление глоссария	
составление отчета по лабораторной работе	
подготовка презентационных материалов	
реферативная работа	



### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов мира»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Кухня народов мира</b>			
<i>Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	1,2
	Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет, методы и задачи дисциплины «Кухня народов мира». Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №1.</b> Составление глоссария.		2,3

<i>Тема 2. История и этапы развития традиций питания</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном		

	мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира.	3	1,2
	Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №2.</b> Оформление сообщения о традициях питания, отраженных в мировой литературе и живописи		3
<i>Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания</i>	<b>Содержание учебного материала</b> Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах питания.	3	1,2
<i>Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания</i>	<b>Содержание учебного материала</b> Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие - Пасха, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Вегетарианство - особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.	3	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №3.</b> Подготовка сообщения по теме «Виды вегетарианства».		3
<i>Тема 5. Кухня славянских народов</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	1,2

<p>(Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)</p>	<p>Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.</p>		2,3
	<p><b>Практическое занятие №1</b> Составление технологических карт, на блюда кухни славянских народов (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд.</p>	5	
	<p><b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление по технологическим картам блюд кухни славянских народов.</p>	5	2,3
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа №4.</b> Оформление отчета по лабораторной работе №1</p>		3
	<p><b>Контрольная работа</b></p>	1	
<p><i>Тема 6 . Особенности формирования кухни народов России</i></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатеринский, период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.</p>	3	1,2
	<p><b>Практическое занятие №2</b> Составление технологических карт, на блюда кухни народов России (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, определение требований к качеству блюд.</p>	5	3

	<b>Лабораторное занятие №2</b> Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов России.	5	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента №5.</b> Составление отчета по лабораторной работе №2.		3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента №6.</b> Составление презентации по теме «Кухня народов России»		3
<i>Тема 7 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	1,2
	Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребление продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.		
	<b>Лабораторное занятие №3</b> Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов Европы.	5	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №7</b> Составление отчета по лабораторной работе №3.		3
<i>Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	1,2
	Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульки плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран Азиатско-тихоокеанского региона.		
	<b>Лабораторное занятие №4</b> Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов стран Азиатско-тихоокеанского региона.	5	2,3

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №8</b> Составление отчета по лабораторной работе №3. Составление презентации по теме «Блюда кухни народов стран Азиатско-тихоокеанского региона»		
<i>Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Индия), США. Общие и отличительные признаки использования	3	1,2

	продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда, технология приготовления, термическая обработка блюд. Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки. обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №9.</b> Составление презентации по теме «Традиции питания в Арабских странах»		3
<i>Тема 10. Культура застолья и национальные традиции</i>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т.д.). Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.	3	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №10.</b> Подготовка сообщения по теме «Культура застолья и национальные традиции»		3
	<b>Зачет</b>	1	
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Требования к минимальному материально -техническому обеспечению** Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов : технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

1 .«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

2.«Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;

3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:

5. компьютеры;
  6. принтер;
  7. сканер;
  8. проектор;
  9. программное обеспечение общего назначения;
  10. комплект учебно-методической документации.
  11. мультимедийное оборудование,
  12. интерактивная доска;
- 2 учебные пособия.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены**

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

#### **Учебный кулинарный цех**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха**

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;

- кофе машина;
- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

### **Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха**

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК; -ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

##### **Учебная литература**

1. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ.ред. В. Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2009.
2. Сборник рецептов зарубежной кухни : учебник / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2009.
- 3 Щенникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: учебное пособие / Н.В. Щенникова. – Владивосток. Дальнаука, 2018.

##### **Интернет-ресурсы:**

- Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>
- Электронно-библиотечная система КнигаФонд <http://www.knigafund.ru>
- Рубрикон :[www.rubricon.com](http://www.rubricon.com)
- Научная электронная библиотека (НЭБ): [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)
- Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: [aclient.integrum.ru](http://aclient.integrum.ru)
- Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ
- East View Information Services: [www.ebiblioteka.ru](http://www.ebiblioteka.ru)
- АРМ АБИС «Дельфин »
- Система управления образовательным контентом «Moodle»  
<http://oracul.artem.vvsu.ru>

##### **Дополнительные источники:**

##### **Нормативно-правовые документы:**

1. О защите прав потребителей: федеральный закон РФ от 09.01.96 (с изм. и доп. от 17.12.2010) №212-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: федеральный закон РФ от 15.12.2002 (с изм. и доп. от 10.12.2010) №184-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов : федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 19.07.2011) №29-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

##### **Периодические издания:**

Журналы: Питание и общество, Стандарты и качество, Ресторанные ведомости, Ресторатор, Управление качеством, Гостиницы и рестораны, Пищевая промышленность, Кондитерское производство, Общепит, Хлебопечение России

**Информационное обеспечение обучения требует наличия залов:** библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю изучаемой дисциплины.

### 3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины «Кухня народов мира» и специальности «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере –

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**4.1 Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
использовать лабораторное оборудование	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты лабораторной работы
определять основные показатели качества блюд и изделий	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
использовать богатейшие традиции питания русского народа;	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
осуществлять контроль пищевого сырья	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей.	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
<b>Знания:</b>	
знать понятийный аппарат культуры питания народов	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания
роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы



ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	
этнографический подход в изучении традиций питания	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

**4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей профессии	оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов выполнения индивидуальных заданий, способность оценивать эффективность и качество их выполнения	Наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- умение принимать решения в различных ситуациях	Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов.

	развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий.

21

	обеспечения	
ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.	коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	умение брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащимися в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. демонстрация потребности в получении дополнительных	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-

	знаний, возможностей самореализации	воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов

## Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Рисование и лепка

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;
- выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;
- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

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

- основы изобразительной грамоты
- технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие
- основы разработки композиции украшения изделий
- закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий
- основные свойства цвета
- основы композиции тортов и пирожных

**1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -**90** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**60** часов;
- самостоятельной работы обучающегося -**30** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.12 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	60
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	30
Итоговая аттестация в форме зачета	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Количество часов	Уровень усвоения
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1. Введение</b>			<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 Основы рисования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
	1	Рисунок-важнейшая область художественного творчества		
	2	Цель и задачи предмета.		
	3	Инструменты и принадлежности		
	1	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над конспектами	2	
<b>Раздел 2 Рисунок.</b>			18	
<b>Тема 2.1. Начальные упражнения по рисованию.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Основы рисования. Элементы рисунка: точка, линия, пятно, штрих.	1	
	2	Геометрическая фигура	1	
	3	Геометрический линейный орнамент		
<b>Тема 2.2 Рисование орнаментов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Орнаменты. Геометрические композиции в рисунке.	1	
	2	Виды орнаментов по расположению, мотиву, строению, ритму.		
	3	Полосной орнамент. Линейное решение	1	
<b>Тема 2.3 Рисование с натуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Значение рисования с натуры. Перспектива.	1	1

	2	Композиция рисунка.	1	
	3	Понятие о светотени.		
	4	Последовательность работы над рисунком.	1	
	5	Компановка. Пропорции. Построения	1	
<b>Тема2.4 Цветоведение. Цвет в композиции рисунка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Природа цвета.	1	
	2	Понятие о цвете.	1	1
	3	Психологическое воздействие на человека.	1	
	4	Цветовой круг.	1	
	5	Особенности работы гуашью	1	
<b>Тема2.5. Рисование с натуры объектов предметного мира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Рисование фруктов и овощей	1	2
	2	Рисование животных и птиц	1	
<b>Тема2.6. Рисование тортов и пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Техника рисование тортов и пирожных	1	1
	2	Композиция тортов и пирожных	1	
		<b>Практические занятия</b>	18	
	1	Рисование круглого торта (Виды и наглядное изображение)	1	2
	2	Упражнение на рисование линий по направлению и конфигурации	1	
	3	Рисование призматического торта (Виды и наглядное изображение).	1	
	4	Рисование геометрических фигур	1	
	5	Рисование полосного орнамента . Линейное решение	1	
	6	Рисование объемных геометрических фигур	1	
	7	Рисование предметов домашнего обихода простой формы с натуры	2	
	8	Акварельные техники. Свойства цвета . Заливки	1	
	9	Смешивание цветов. Промежуточные цвета. Цветовые переходы	1	
10	Упражнение -техники гризайль и «по сырому»	1		

	11	Рисование фруктов и овощей	1	
	12	Рисование животных и птиц	2	
	13	Рисование пирожных	2	
	14	Рисование тортов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		18	
	1	Составление композиций рисования пирожных	1	
	2	Составление композиций рисования тортов	1	
	<b>Контрольная работа</b>		1	
<b>Раздел 3 Лепка</b>			10	
<b>Тема 3.1. Основы лепки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Содержание и задачи лепки.		1
	2	Инструменты и материалы.	4	
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	Лепка растительного орнамента	2	2
	2	Лепка объектов предметного мира	2	
	3	Изготовление макетов пирожных и тортов	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		10	
		Изготовление макетов пирожных	5	
		Изготовление макетов тортов	5	
	<b>Контрольная работа</b>		1	
	<b>Зачет</b>		2	
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		60	
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		30	
	<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		90	

### 3. условия реализации программы учебной дисциплины

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Специальное рисование»

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие планшеты по количеству обучающихся; учебные планшеты: «Линия. Пятно. Штрих.», «Перспектива», «Натюрморт», «Композиция», цветовой круг, «Лучшие работы»;
- натурный фонд

##### Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплекты учебно-методической документации;
- методические пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

5. А. Ф. Шембель, Рисование и лепка для кондитеров; М. Высшая школа.2010—111с.
6. Л.А.Василевская, Специальное рисование; М. Высшая школа.2011—127с.
3. Г.И.Кулебакин, Рисунок и основы композиции, М.; Высш. школа,2009—128с
- 4.И.Н.Иванова, Проектирование хлебобулочных и кондитерских изделий; М.; Издат. центр Академия 2011-160с.

##### Дополнительные источники:

- 1.Г.М. Логвиненко «Декоративная композиция», Учеб. Пособие.-- М.: Гуманитар, изд, центр ВЛАДОС, 2009,--144с.
2. Н.П.Бесчастнов, Изображение растительных мотивов: Учеб. Пособие - М.; Гуманитар, изд, центр ВЛАДОС, 2010,--176с .
- М.Т.Ломоносова, Графика и живопись; Учеб. пособие—М.:ООО»Издательство Астрель», 2009—202с.
7. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2011
8. Ю.М.Новоженков Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2009

##### Интернет-ресурсы

<http://www.tawina.last.ru>

<http://www.torty.bir>

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплиныосуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b> Применять основные навыки специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;	практические занятия, домашние работы, зачётная работа
выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;	практические занятия, домашние работы



проектировать и составлять цветовые гаммы для украшения кондитерских изделий.	практические занятия, домашние работы
<b>Знания:</b>	
основы изобразительной грамоты;	Тестирование, индивидуальный опрос ,домашние работы
техники рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;	Тестирование, индивидуальный опрос практические занятия, домашние работы
основы разработки композиции украшения изделий;	Тестирование, индивидуальный опрос, домашние работы
закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основы композиции тортов и пирожных .	Тестирование, индивидуальный опрос, домашние работы

## Рабочая программа учебной дисциплины Калькуляция и учет в общественном питании

### ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Калькуляция и бухгалтерский учёт в общественном питании

##### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в до-полнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (вариативная часть).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;

- составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;
- разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;
- вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;

**знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;

4документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации;
- порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественно-го питания;
- требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
- основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;
- порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия обществен-ного питания;
- номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **48** часа;
- самостоятельной работы обучающегося - **24** часа.
- 

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>172</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
практические занятия	24
зачёт	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
оформление документов	
подготовка сообщений	
решение задач	
составление схем, кроссвордов	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькуляция и бухгалтерский учёт в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта</b>			
<b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском учёте».		1-2
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта».		
<b>Тема 1.2. Бухгалтерский баланс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса.		1-2
	<b>Практическое занятие 1</b>	1	2-3
	Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Решение задач на группировку имущества организации. Решение задачи на анализ влияния фактов хозяйственной жизни на баланс организации.		
<b>Тема 1.3. Счета бухгалтерского учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Классификация счетов по назначению и структуре и по экономическому содержанию. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах. Возможности программы «1С: Бухгалтерия» при ведении учёта.		1-2
	<b>Практическое занятие 2</b>	1	2-3
	Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских счетов по назначению и структуре». Составление кроссворда по разделу 1 «Основы бухгалтерского учёта».		
<b>Контрольная работа</b>		1	
<b>Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в обще-</b>			

<b>стvenном питании</b>				
<b>Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1	
		Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен.		1-2
<b>Тема 2.2. Калькулирование продажных цен</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1	
1.		Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.		1-2
		<b>Практические занятия 3, 4, 5</b>	3	2-3
1.		Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.		
2.		Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.		
3.		Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	2	
		Решение задач на расчёт необходимого количества продуктов при приготовлении блюд. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд. Решение задач на калькулирование готовой продукции (коктейлей). Составление калькуляционной карточки.		
<b>Тема 2.3. Документирование операций</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1	
1.		Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация.		1-2
		<b>Практическое занятие 6</b>	1	2-3
1.		Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ в программе 1С: Бухгалтерия.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	2	
		Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских документов». Составление меню и плана-меню.		
<b>Тема 2.4. Инвентаризация</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1	
1.		Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте.		1-2
		<b>Практическое занятие 7</b>	1	2-3
1.		Составление документов по результатам инвентаризации.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	2	
		Решение задач на отражение результатов инвентаризации в учёте. Оформление инвентаризационной описи по ТМЦ. Составление кроссворда по разделу 2 «Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании»..		
<b>Контрольная работа</b>			1	
<b>Раздел 3. Особенности учёта операций</b>				

общественного питания			
Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1.	Организация учёта и документирование движения товарных операций с применением 1С: Бухгалтерия. Виды материальной ответственности. Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Отчётность МОЛ. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой.	1-2
	<b>Практическое занятие 8</b>		1
	1.	Составление товарного и тарного отчётов.	2-3
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Решение задач на списание продуктов в учёте разными методами.		1
Тема 3.2. Учёт товар-	<b>Содержание учебного материала</b>		1
ных потерь			
	1.	Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах.	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на определение норм естественной убыли и учёт товарных потерь.		1
Тема 3.3. Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукции	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1.	Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки.	1-2
	<b>Практическое занятие 9</b>		1
	1.	Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и Акта о реализации и отпуске изделий кухни по программе 1С: Бухгалтерия.	2-3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление отчёта о движении продуктов и тары на кухне. Решение задач на определение розничного товарооборота.		1
Тема 3.4. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1.	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчёты. Особенности ревизии товаров и тары.	1-2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление товарного отчёта по буфету.		1
Тема 3.5. Учёт де-	<b>Содержание учебного материала</b>		1

нежных средств	1.	Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций на расчётном счёте.		1-2
	<b>Практическое занятие 10</b>		1	2-3
	1.	Оформление кассовых документов (в том числе в программе 1С: Бухгалтерия).	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на отражение в учёте кассовых операций. Решение задач на обработку выписки банка и учёт операций на расчётном счёте.			
Тема 3.6. Учёт текущих обязательств и расчётов	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
		Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам.		
	<b>Практические занятия 11, 12</b>		4	2-3
	1.	Решение задач на формирование бухгалтерских проводок по учёту текущих обязательств.		
	2.	Заполнение авансового отчёта в программе 1С: Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление счёта-фактуры. Решение задач на отражение в учёте операций расчётов.		1	
Тема 3.7. Учёт расчётов по оплате труда	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1.	Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты, удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.		1-2
	<b>Практическое занятие 13</b>		2	2-3
	1.	Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на отражение в учёте затрат по оплате труда. Решение задач на отражение в учёте НДФЛ и страховых взносов.		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
		Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА. Амортизация ОС, НМА, её расчёт в программе 1С: Бухгалтерия. Учёт материально-производственных запасов.		
Тема 3.8. Учёт внеоборотных активов и материальных ценностей	<b>Практическое занятие 14</b>		2	2-3
	1.	Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач на учёт и начисление амортизации по основным средствам.		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
Тема 3.9. Учёт издержек обращения	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
		Задачи учёта расходов на продажу. Учёт издержек обращения на остаток товаров.	2	2-3

	<b>Практическое занятие 15</b>		
	1. Решение задач на формирование проводок по учёту издержек обращения.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Решение задач на учёт и исчисление издержек обращения на остаток товаров.		
<b>Тема 3.10. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1. Состав доходов и расходов организаций и порядок их списания на финансовый результат. Расчёты по налогу на прибыль. Учёт использования прибыли. Списание убытков.		1-2
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Решение задач на отражение в учёте финансовых результатов. Решение задач на расчёт налога на прибыль.		
<b>Тема 3.11. Учётная политика, регистры и формы учёта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды, характеристика. Особенности автоматизированной формы учёта.		
	<b>Практические занятия 16, 17</b>	4	2-3
	1. Решение задачи на анализ организационных и технических аспектов учётной политики организации. 2. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
Подготовка сообщения (руководствуясь ПБУ 1/2008 «Учётная политика организации») на тему: «Порядок внесения изменений в учётную политику организации». Оформление справки о результатах проверки бухгалтерских проводок операций организации. Составление и анализ схемы «Классификация учётных регистров».			
<b>Зачет</b>		1	
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор
- калькуляторы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативно-правовые акты:

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Эксмо, 2016.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2016.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
4. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению. Утверждены Приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94-н.
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в РФ. Утверждёно Приказом Минфина РФ от 29.07.98 г. № 34-н.
6. Положения по бухгалтерскому учёту № 1- 23. – М.: Омега-Л, 2016.

Основные источники:

3. Николаева Г. А., Сергеева Т. С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: А - Приор, 2015.
4. Подольский В. И., Бурдюгова О. М. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Швецкая В. М., Головкин Н. А. Бухгалтерский учёт: Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. – М.: «Дашков и К», 2015.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании. – Ростов н/Д : «Феникс», 2015.

Интернет-ресурсы:

1. [www.buhservis.ru](http://www.buhservis.ru)
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
3. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
4. [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru)
5. [www.minfin.ru](http://www.minfin.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и семинарских занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;	Практические задания, зачёт, экзамен
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;	Практические задания, зачёт, экзамен
выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;	Практические задания, зачёт, экзамен
оформлять документы по результатам инвентаризации;	Практические задания, зачёт, экзамен
составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, экзамен
разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;	Практические задания, экзамен
вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия.	Практические задания
<b>Знания:</b>	
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформ-	Тестовые задания, зачёт, экзамен

ление и использование в учёте;	
структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, экзамен
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;	Практические задания
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	Практические задания, экзамен
порядок учёта предметов материального оснащения;	Практические задания, тестовые задания, экзамен
виды нормативно-технологической документации;	Тестовые задания, экзамен
порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, экзамен
требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;	Тестовые задания, экзамен
основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;	Тестовые задания, экзамен
порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;	Практические задания, тестовые задания, зачёт, экзамен
номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами	Тестовые задания, экзамен

## **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ.01ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

##### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

###### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,
- используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

###### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

###### **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 01:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **435** часов (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **338** часов и самостоятельной работы обучающегося – 97 часа) ;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **338** часов

МДК 01.01 - **194** часов:

в том числе:

практические и лабораторные работы – **97** часа;

учебной и производственной практики – **144 (36+108)** часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1.</b>	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПК 2</b>	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для

	сложной кулинарной продукции
<b>ПК 3.</b>	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**  
**3.1. Тематический план профессионального модуля**  
**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной**  
**кулинарной продукции**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	55	29	8		19		7	
	Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	67	40	21		20		7	
ПК 2	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	70	43	24		20		7	
ПК 1	Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для	69	43	24		19		7	

	сложной кулинарной продукции								
--	------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 3</b>	<b>Раздел 5.</b> Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>66</b>	<b>39</b>	<b>20</b>		<b>19</b>		<b>8</b>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>							
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>108</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>435</b>	<b>194</b>	<b>97</b>		<b>97</b>		<b>36</b>	<b>108</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		291	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		48	
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	<b>Содержание</b>	3	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	3	
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	<b>Содержание</b>	18	
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;	3	
	2. Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь	3	
	3. Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных	3	

		полуфабрикатов, производственный инвентарь.		
--	--	---	--	--

Продолжение

1	2		3	4
	4	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.	3	
	5	Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования.	3	
	6	Техника безопасности при эксплуатации оборудования	3	
	<b>Практическая работа</b>		<b>4</b>	3
	1.	Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов	4	3
	<b>Лабораторныеработы</b>		<b>4</b>	
1.	Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	4		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.			<b>19</b>	
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.				
<b>Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			<b>60</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1.	Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Сроки реализации, температура и условия хранения овощей. Классификация овощей и грибов. Требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	3	
	2.	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления	3	

		сложных кулинарных блюд		
Продолжение				
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	2	
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;	3	
	3.	Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд.	3	
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>9</b>	<b>3</b>
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Разработка ассортимента.	3	
	2.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	3	
	3.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	3	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	<b>3</b>
	1.	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	12	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>3</b>	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			<b>20</b>	
<b>Тематика самостоятельной работы</b>				

Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций;		
---	--	--

Продолжение

1	2	3	4
<b>Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>63</b>	
<b>Тема 3.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2
	1. Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	4	
	2. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	4	
<b>Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>	2
	1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	3	
	2. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;	3	
	3. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	3
	1. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	2	
	2. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	4	
	3. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов,	4	

		изготавливаемых из заданного количества сырья.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>14</b>	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	7	
Продолжение				
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
	2	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	7	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			<b>20</b>	
<b>Тематика самостоятельной работы</b> Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.				
<b>Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>			<b>62</b>	
<b>Тема 4.1 Подготовка мяса</b>		<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.	2	
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент	2	

		полуфабрикатов из говядины		
	3	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.	2	

Продолжение

1	2		3	4
	4	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	2	
	5	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.	2	
<b>Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.	2	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	2	
	3	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	3
1.	Способы расчета количества дополнительных	2		

		ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.		
	2.	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	2	
	3.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	3	
	4.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	3	

Продолжение

1	2	3	4
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>14</b>	
	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	5	
	2. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	5	
	3. Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	4	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>3</b>	
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач	<b>19</b>	
	<b>Тематика самостоятельной работы</b> Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья;		

Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса; Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленного мяса.			
<b>Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>		<b>66</b>	

Продолжение

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 5.1.</b> Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
	1. Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	4	
	2. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.	3	
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	<b>2</b>
	1. Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.	3	
	2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	3	
	3. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени;	3	



	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	3
1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.		
2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	3
1.	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		

Продолжение

1	2	3	4
	2.	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из гусяной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
		<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
		<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
		<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач	<b>19</b>
		<b>Тематика самостоятельной работы</b> Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.	
		<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	<b>36</b>

<p>Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом;  Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.  Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде;</p>		
<p><b>Производственная практика(по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b>  Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p>	<b>108</b>	
<b>Всего</b>	<b>435</b>	

## **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:**

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

#### **Оборудование кулинарной лаборатории на 16 рабочих мест:**

- производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2008.- 352 с. (СПО).
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2008. – 314 с.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.

3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»).
5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для Нач. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.
6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.
7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276)

**Электронные образовательные ресурсы:**

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая

образовательная среда школы.

10.<http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

11.<http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

12.<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

13.<http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

14.<http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	-зачет по практической работе;  - зачет по практической работе  -зачет по лабораторной работе, по практике;  -зачет по лабораторной работе, по практике.  -зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в	-зачет по практической работе;  - зачет по практической работе

	соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	-зачет по лабораторной работе, по практике;  -зачет по лабораторной работе, по практике.
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.	-зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.
Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	-зачет по практической работе;  -зачет по практической работе;  -зачет по лабораторной работе, по практике;  -зачет по лабораторной работе и практике;  -зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических

выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	занятиях, на учебной и производственных практиках
Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет- ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных)и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

## **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **ПМ.02 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии 16675 Повар, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

##### **1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля:**

Цель модуля - усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений и навыков её изготовления и организации производственных процессов, а также формирование необходимых компетенций.

##### **Задачи для достижения цели:**

- усвоение основных понятий;
- овладение знаниями ассортимента, производственных процессов и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции;
- рассмотрение производственных процессов приготовления и их влияния на качество указанных видов продукции;
- формирование умений и навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

Для овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; **уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;



- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодны закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 02:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **435** часов (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **338** часов и самостоятельной работы обучающегося – **97** часа) ;  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **338** часов

МДК 02.01 - **194** часа:

в том числе:

практические и лабораторные работы – **97** часа;  
 учебной и производственной практики – **144 (36+108)** часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 2.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
<b>ПК 2.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 2.3.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля <sup>15</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) <sup>16</sup> , часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 2.1	Раздел 1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов; приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	161	95	41	-	48	18		
ПК 2.2,2.3	Раздел 2. Приготовление сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	166	99	56		49	18		
ПК 2.1,2.3	Учебная практика	36							
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	108							
Всего:		435	194	97		97	36	108	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### **ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
Раздел 1 ПМ 02. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов, приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		95	
Глава 1. Организация процесса и производства сложной холодной кулинарной продукции сложных холодных соусов			

1	2	3	4
<b>Тема 1.1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	2
	1   Сложная холодная кулинарная продукция: понятие, назначение, характеристика. Нормативная и технологическая документация.	3	
	2   Последовательное п. и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.	3	
	3   Методы контроля безопасности продуктов, процессии приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режимы приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов.	3	
<b>Тема 1.2. Организация рабочих мест</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	1   Вилы технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря.	3	
	2   Безопасное использование оборудования и инвентаря.	3	
	3   Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда.	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1   Составление схем организации технологических процессов холодного цеха.	6	
2   Подбор оборудования и инвентаря.	4		
<b>Глава 2. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</b>		<b>67</b>	
<b>Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления канапе, легких холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	1   Канапе и легкие закуски: понятие, назначение, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных	3	

		ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья.		
--	--	---	--	--

Продолжение

1	2	3	4	
	2	Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоёного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами.	3	
	3	Методы приготовления канапе и легких закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и легких закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска различных типов канапе и легких закусок. Нормы выхода.	3	
<b>Тема 2.2. Приготовление и оформление канапе и легких закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>		
	1	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста: горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках: мини-запеканок; мини-закуска из муссов и паштетов.	3	
	2	Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование масляных смесей на основе сливочного масла: масла зеленого, ракового (крабового), креветочного, анчоусного, селёдочного, сырного, грибного, чесночного; желтковой и сырной пасты и др.	3	
	3	Рекомендуемые начинки, заправки и соусы для отдельных канапе и легких закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи канапе и легких закусок.	3	
<b>Тема 2.3. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	1	Сложные холодные закуски: понятие, назначение, классификация, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья.	3	
	2	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость	3	

		сырья. Варианты подбора пряностей и приправ. Методы приготовления сложных холодных закусок.		
--	--	---	--	--

Продолжение

1	2	3	4	
	3	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2	
<b>Тема 2.4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок: семги малосоленой; огурцов малосоленных: острых солений из различных овощей; маринованных шампиньонов, побегов бамбука, гусиной печени; консервированных фруктов и ягод; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного горячего копчения; карпаччо из рыбы и нерыбной водного сырья; террина из гусиной печени: различных паштетов; муссов и др.	4	
	2	Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных закусок.	2	
	3	Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных закусок.	2	
	<b>Лабораторныеработы</b>		<b>15</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск канапе и легких холодных закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	5	
	2	Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	10	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	14	
	2	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству канапе,	2	

	легких и сложных холодных закусок»		
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	

Продолжение

1	2		4
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление их и подготовка к защите.		<b>48</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении канапе и легких закусок. 2. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных закусок. 3. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации легких и сложных холодных закусок». 4. Подготовка рефератов: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных закусок у различных народов мира». «Фуршетные закуски», «Холодные закуски шведского стола». 5. Изучение методов сервировки, способов подачи канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Изучение техники и вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.			
<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Раздел 2 ПМ 02 Приготовление сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</b>		<b>99</b>	
<b>Глава 1. Технологический процесс приготовления</b>			



сложных холодных соусов				родолжение
-------------------------	--	--	--	------------

1	2	3	4
<b>Тема 1.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	1 Сложные холодные соусы: понятие, назначение, классификация, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиент тов. Оценка их качества. Подготовка сырья, приготовление заготовок.	3	
	2 Ассортимент пищевых добавок и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов. Правила соусной композиции.	3	
	3 Методы приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов. Правила приготовления и отпуска. Нормы выхода.	3	
<b>Тема 1.2. Приготовление сложных холодных соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	1 Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных: соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов; сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса-винегрет; соуса тар-тар, соуса ремуляд и др..	7	
	2 Органолептические показатели для определения степени готовности и качества сложных холодных соусов	1	
	3 Рекомендуемые блюда и закуски для подачи с отдельными соусами. Способы сервировки и подачи, варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>16</b>	
	Приготовление сложных холодных соусов для различных блюд и закусок.	16	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
1 Расчет сырья для приготовления сложных холодных соусов на определенное количество порций блюд	5		

1	2		3	4
	2	Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	6	
	3	Составление алгоритмов приготовления и использования сложных холодных соусов.	5	
<b>Глава 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</b>				
<b>Тема 2.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</b>	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	
	1	Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.	5	
	2	Подготовка сырья; приготовление ланспи́га из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; полуфабрикатов и заготовок. Методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.	2	
	3	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	2	

1	2	3	4
<b>Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1   Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной; поросёнка фаршированного заливного; креветок заливных, устриц, мидий, фасолари, морского гребешка, морского ножа, трубача, осьминогов, кальмаров, омаров, лангустов, раков; поросенка запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках; галантина; курицы, индейки, утки фаршированных целиком; рулета из кур; сыра из кур (заливного) и др.	6	
	2   Органолептические показатели для определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы.	2	
	3   Техника приготовления украшений из различных продуктов и варианты их сочетания с основными продуктами при оформлении блюд. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных блюд.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>10</b>	
	1   Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи в банкетном исполнении. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.	5	
	2   Приготовление украшений из различных продуктов и оформление ими готовых сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Оценка качества сложной холодной кулинарной продукции.	5	

1	2	3	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
1	Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций сложных холодных блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	5	
2	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи».	5	
3	Разработка новых видов холодной кулинарной продукции: подбор рецептур, технологических режимов.определение показателей качества. оформление технологической документации.	4	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа при изучении Раздела 2 ПМ 02.</b> Систематическая проработка конспектов занятий учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к марш рифам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ и подготовка к их защите.	<b>49</b>	
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1.Изучение актуальных направлений в приготовлении холодных соусов. 2. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из мяса. 4. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из птицы, дичи. 5. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных соусов»; «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи».		

1	2	3	4
6. Подготовка рефератов: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления холодных соусов у различных народов мира». «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи у различных народов мира», «Особенности оформления сложных J холодных блюд». «Приготовление и декорирование заказных и банкетных блюд».	7. Изучение техники и вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.		
<b>Учебная практика</b> Виды работ: ознакомление с ассортиментом выпускаемой сложной холодной кулинарной продукции: холодных закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, используемыми для производства сложной холодной кулинарной продукции; ознакомление с организацией рабочих мест; формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции; органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; формирование умений приготовления сложной холодной кулинарной продукции; формирование умений оформления и отпуска сложной холодной кулинарной продукции; приобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.		<b>36</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная практика)</b> Виды работ: участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов): участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции: участие в организации рабочих мест; оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;		<b>108</b>	

безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для		Продолжение
--	--	-------------

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря; осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами; выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции: сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи: декорирование блюд сложными холодными соусами; осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; оформление технологической документации.		
	<b>Всего</b>	<b>435</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд, кулинарных изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player; интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

– технологическое оборудование (столы производственные, стол-колода под рубку мяса, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, ларь морозильный, куттер, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные, электрофритюрница;

– производственный инвентарь (ножи: коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки (в т.ч. для заливных блюд); сковороды большие, средние, малые (в т.ч. для жаренья блинов, блинчиков); котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; веселки; вилки поварские (большие и малые); лопатки; приспособление для процеживания бульона; сита разного диаметра; черпаки; шумовки; дуршлагы разной ёмкости; шпажки для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (с изменениями от 21.05.01, 20.05.07).

2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями от 30.12.01, 10.01., 30.06.03, 9.05., 31.12.05, 18, 29, 30.12.06, 26.06., 8.11., 1.12.07, 12.06., 14, 23.07., 27.10., 22.12.08).

4. ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями от 30.12.10 г., 10.01., 30.06.03, 22.08.04, 9.05., 5, 31.03., 30.12.06, 12.06., 23.07., 27.10., 22, 30.12.08).

5. «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987.

6. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1324-03.

7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078- 01.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.1.2660-10.

9. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01.

10. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 1.04.03, 3.03.07).

11. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: Учебник, - М.: Деловая литература, 2008

12. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. - М.: Изд. центр «Академия», 2010

13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебнометодическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010

14. Мальчикова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011

15. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. -М., 2007

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010

17. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009

18. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2011

19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010

20. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М.: Форум, 2010

#### **Дополнительные источники:**

1. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М.: Изд. Центр «Академия», 2006



2. Европейские обычаи питания: Учеб. Пособие/Перевод с англ. А.А. Михедовой. - М., 2007
3. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2011
4. Сборник рецептов на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс, 2011
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Л.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010
6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысов В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и 1С', 2011
7. Фуршет. Красиво, оригинально, вкусно. Пер. с нем. - М.: БММ АО, 2000
8. Легкие закуски и бутерброды. Пер. с англ. - М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2000
9. Рулеты, паштеты и галантины. Пер. с англ. - М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2000
10. Отечественные журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и Ваш ресторан»

**Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:**

<http://www.pitportal.ru> - ассоциация предприятий общественного питания;  
<http://www.normacs.ru>- Сборники нормативов.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; показатели для проверки соблюдения рецептур; Показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; показатели качества начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок; показатели качества гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки,</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных работ и практических занятий; тестирования: контрольных работ; оценки самостоятельной подготовки студентов; решение ситуационных задач по организации рабочих мест; решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов. Зачеты по производственной практике. Экзамен по профессиональному модулю.</p>
	<p>оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; реквизиты оформления технологической документации</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных</p>	

	<p>ингредиентов; показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных блюд; показатели соблюдения рецептур; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд; показатели качества гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования; критерии выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов; показатели качества и безопасности готовой продукции;</p>	

	критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; реквизиты оформления технологической документации.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства сложной холодной кулинарной продукции
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях показатели контроля, оценки и коррекции результатов со
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- критерии эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

планировать повышение квалификации	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии и 16675 Повар, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

**Задачи:**

- усвоение основных понятий;
- изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- рассмотрение технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **468** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **324** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **270** часов;

**курсовой проект – 20 часов**

лабораторных и практических работ -**116** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **54** часа;

учебной практики - **36** часов;

производственной практики - **108** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК3.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
<b>ПК 3.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
<b>ПК 3.3.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<b>ПК 3.4.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
<b>ОК6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
<b>ОК8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

#### ПМ. 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>17</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1., 3.2.	Раздел 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; приготовление сложных супов, горячих закусок и соусов	172	145	58	20	27		18	
ПК 3.3., 3.4.	Раздел 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи	152	125	58		27		18	

Продолжение

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>ПК-1-ПК-4</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>							
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>108</b>							
<b>Всего:</b>		<b>468</b>	<b>270</b>	<b>116</b>	<b>20</b>	<b>54</b>		<b>36</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

#### ПМ. 03«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 03.Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; приготовление сложных супов, горячих закусок и соусов			
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		145+27=172ч.	
Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции		25	
Тема 1.1. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1 Характеристика и ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Нормативная и технологическая документация. Последовательность и требования к безопасности технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции, полуфабрикатов, соусов и гарниров к ним. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.	4	2

1	2	3	4
	2 Температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.	4	
<b>Тема 1.2. Организация рабочих мест</b>	<b>Содержание</b>	<b>17</b>	
	1 Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование оборудования и инвентаря. Принципы и методы организации производства сложной горячей продукции: супов; супов (соусная станция); блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.	4	
	2 Организация рабочих мест супового и соусного отделения горячего цеха, предусматривающая соблюдение последовательности технологических процессов и охраны труда.	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	2
	1 Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных супов и соусов.	5	
	2 Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.	4	
<b>Глава 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление и оформление сложных горячих закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	

1	2	3	4
	1 Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных горячих закусок: фаршированных запеченных мидий, улиток, гребешков; запеченных шляпок шампиньонов (в панировке и без); фаршированных лодочек картофеля; суфле из кур, рыбы, овощей; запеченных в тесте морепродуктов: фаршированных запеченных мини-овощей; жареного в панировке сыра и др.	4	
	2 Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных горячих закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных горячих закусок	4	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>	
	1 Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок.	4	
	2 Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1 Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных горячих закусок.	2	
	2 Расчет сырья, определение количества порций сложных горячих закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	3	
	3 Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных горячих закусок»	3	
<b>Глава 3. Приготовление сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>48</b>	
<b>Тема 3.1. Подготовка сырья к производству</b>		<b>9</b>	

1	2	3	4
	1 Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.	4	
	2 . Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Основные критерии оценки качества сложных супов.	5	
<b>Тема 3.2. Методы приготовления сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1 Влияние варки, припускания, разваривания, поверхностного обжаривания, тушения, пасирования, смешивания, протирания, томления, осветления бульонов на их качество.	4	
	2 Варианты комбинирования различных способов и приемов приготовления супов	4	
<b>Тема 3.3. Технология приготовления сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1 Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных супов: супов-пюре (из разных овощей, моркови, помидоров, зеленого горошка, печени, кур, рыбы, морепродуктов, шампиньонов); супов-крем; прозрачных супов (из мяса, рыбы, птицы); национальных супов (гуляша, лукового, шурпы, лагмана, окрошки на кефире и др.).	5	
	2 Технология приготовления гарниров к сложным супам; клецек из овощной массы, из кнельных масс мяса, рыбы и птицы; гренок запеченных; чипсов. Техника порционирования кнельной массы для клецек. Подходящие гарниры для отдельных супов.	5	

1	2	3	4
<b>Тема 3.4. Отпуск сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>21</b>	
1	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	3	
2	Температура подачи и требования к безопасности хранения.	3	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>9</b>	
1	Приготовление и отпуск пюреобразных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	3	
2	Приготовление и отпуск прозрачных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	3	
3	. Приготовление и отпуск национальных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
1	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных супов.	2	
2	Расчет сырья, определение количества порций сложных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2	
3	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных супов». Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	

1	2	3	4
<b>Глава 4 Приготовление сложных горячих соусов</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 4.1. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1 Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	5	
	2 Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Основные критерии соусных качества сложных горячих соусов.	3	
<b>Тема 4.2. Методы приготовления сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	1 Взбивание с одновременным загущением, непрерывное размешивание, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, панирование	4	
	2 Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.	3	



1	2	3	4
<b>Тема 4.3. Технология приготовления сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	1 Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технологи приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных горячих соусов: соуса голландского и его производных, соуса Beamaise и его производных, остро-сладких густых соусов.	5	
	2 Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.	2	
<b>Тема 4.4. Отпуск сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	1 Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: “особо”, “под соусом”. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи. Правила охлаждения замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	3	
	2 Требования к безопасности и приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.	3	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>9</b>	
	1 Приготовление и отпуск сложных горячих соусов.	5	
	2 Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	
	1 Составление алгоритмов приготовления и использования сложных горячих соусов. Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов для подачи определенного количества порций блюд; расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными сборника рецептур и нормативных документов.	5	

1	2		3	4
	2	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных соусов и их производных». Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов установления показателей качества, оформление технологической документации.	4	
	<b>Контрольная работа</b>		2	
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 03.</b>            Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).            Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, их оформление и подготовка к защите.            Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение актуальных направлений в приготовлении и подаче сложных горячих закусок.</li> <li>2. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных супов.</li> <li>3. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных супов».</li> <li>4. Разработка новых видов продукции (супов).</li> <li>5. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче супов».</li> <li>6. Составление технологических и технико-технологических карт на супы.</li> <li>7. Составление алгоритмов приготовления и использования отдельных производных сложных горячих соусов.</li> <li>8. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных горячих соусов».</li> <li>9. Разработка новых видов продукции (соусов).</li> <li>10. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих соусов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих соусов».</li> <li>11. Составление технологических и технико-технологических карт на соусы.</li> <li>12. Изучение актуальных направлений в приготовлении и подаче сложных горячих закусок.</li> <li>13. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации сложных горячих закусок».</li> <li>14. Подготовка рефератов «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих закусок у различных народов мира».</li> </ol>		27	

1	2	3	4
<b>Раздел 2 ПМ 03. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи</b>		<b>125+27=152</b>	
<b>Глава I. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 1.1. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Сырье: классификация, характеристика, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.	1	
	2 Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов.	1	
<b>Тема 1.2. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция.	1	
	2 Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд и овощей и грибов.	1	

1	2	3	4
<b>Тема 1.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1   Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто; мисо из овощей; спагетти из кабачков; овощей в тесте; огурцов жареных; овощей томленных в горшочке; спаржи паровой; фаршированных лука-порея, артишоков, фенхеля; пудингов/ муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных, сморчков со сливками, грибов жареных и др.	1	
	2   Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.	1	
<b>Тема 1.4. Отпуск сложных блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>17</b>	
	1   Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	2   Температура подачи и требования к безопасности хранения.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>7</b>	
	1   Приготовление и отпуск сложных блюд из овощей и грибов.	4	
	2   Оценка качества сырья и готовой продукции.	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>	
1   Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из овощей и грибов. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов (в том числе соусов для подачи). Определение количества порций сложных блюд из овощей и грибов с учетом их вида, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	4		

1	2		3	4
	2	Составление таблицы: “Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из овощей и грибов”. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформления технологической документации.	3	
<b>Глава 2. Приготовление блюд из сыра</b>			<b>27</b>	
<b>Тема 2.1. Основные характеристики сыра</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1	Классификация сыров по содержанию жира, консистенции и технологии производства. История происхождения сыров и сыроварения. Технология производства отдельных видов и типов сыров. Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров Франции, Италии, Германии и других стран.	2	
	2	Требования к качеству различных видов сыров. Условия хранения различных видов сыров. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	1	
<b>Тема 2.2. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1	Правила выбора и подготовка сыра, дополнительных ингредиентов к процессу производства блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра.	2	
	2	Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Основные критерии оценки качества блюд из сыра.	1	

1	2	3	4
<b>Тема 2.3. Методы приготовления блюд из сыра</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	1 Нарезка, измельчение, взбивание, формовка, панирование, жарка основным способом, жарка во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование.	2	
	2 Способы использования сыров в приготовлении различных блюд.	1	
<b>Тема 2.4. Технология приготовления блюд из сыра</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	1 Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра: закусок из сыра; сырной тарелки; сыра жаренного; шариков из сырной массы, жареных во фритюре; гренки, овощи, шампиньонов в жидком фондю из сыра; супа сырного; сырного соуса и др..	2	
	2 Гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из сыра.	1	
<b>Тема 2.5. Отпуск блюд из сыра</b>	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	
	1 Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из сыра.	1	
	2 Температура подачи и требования к безопасности хранения.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>7</b>	
	1 Приготовление и отпуск блюд из сыра	4	
	2 Оценка качества сырья и готовой продукции.	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Расчет сырья для приготовления блюд из сыра; гарниров, заправок и соусов для отдельных блюд из сыра. Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству блюд из сыра».	3	

1	2		3	4
	2	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформления технологической документации.	3	
<b>Глава 3. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 3.1. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Характеристика сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	1	
	2	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
<b>Тема 3.2. Методы приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Варка на решетке; припускание целиком; жарка на гриле (глубокая и поверхностная); жарка в полусферической сковородке; жарка на вертеле; запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге; томление в горшочке; копчение; варка на пару и запекание изделий из кнельной массы.	1	
	2	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	

1	2	3	4
<b>Тема 3.3. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1   Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; лосося жареного на решетке гриля; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; тельного из судака, запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой; из нерыбного водного сырья: мидий жареных, запеченных, голубцов с мидиями, устриц запеченных, припущенных; морского гребешка фри; морского гребешка в соусе; фаршированных фасолари; карпаччо из морского гребешка, морского гребешка жаренного в тесте; крабов, креветок запеченных под соусом; котлет, бигочков, зраз из криля; кальмаров запеченных, трепангов подальневосточному, лангустов жаренных во фритюре, омаров, запеканки картофельной с трепангами, морской капусты, тушенной с белыми грибами, котлет рыбных с морской капустой, рагу овощного с морской капустой, омлета с морской капустой; раков и др.	3	
	2   Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
<b>Тема 3.4. Отпуск сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1   Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
	2   Температура подачи и требования к безопасности хранения.	1	



1	2	3	4
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1 Приготовление и отпуск сложных блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы.	3	
	2 Оценка качества сырья и готовой продукции. Приготовление и выпуск сложных блюд из жареной рыбы, котлетной и кнельной рыбной массы. Оценка качества сырья и готовой продукции.	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	3	
2 Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к сложным блюдам из рыбы». Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	3		
<b>Глава 4. Приготовление сложных блюд из мяса (в т. ч. диких животных)</b>		<b>25</b>	
<b>Тема 4.1. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

1	2	3	4
	1 Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	3	
	2 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса.	1	
<b>Тема 4.2. Методы приготовления сложных блюд из мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	1 Жарка крупным и порционным куском на гриле, жарка в соке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, тушение крупным куском с гарниром и без, томление в горшочках, копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы	2	
	2 Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.	1	
<b>Тема 4.3. Технология приготовления сложных блюд из мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	
	1 Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса: телячьей (говяжьей) вырезки жареной; стейков, ростбифа жареных на гриле; буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей (свиной); жиго из баранины; мяса шпигованного; грудинки фаршированной; поросенка жареного; рулета мясного; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в фольге; мяса в горшочке; суфле из мяса; оленины или лосятины жареной, медвежатины тушеной, тушеного мяса кабана, зайца, тушенного в сметане и др. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.	5	

1	2	3	4
	2 Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса.		
<b>Тема 4.4. Отпуск сложных блюд из мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>13</b>	
	1 Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса.	1	
	2 Температура подачи и требования к безопасности хранения.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1 Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса. Оценка качества сырья и готовой продукции.	3	
	2 Приготовление и отпуск сложных блюд из жареного и тушеного мяса. Оценка качества сырья и готовой продукции.	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>	
	1 Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из мяса. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	3	
	2 Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к сложным блюдам из мяса». Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	
<b>Глава 5. Приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика</b>		<b>28</b>	

1	2	3	4
<b>Тема 5.1. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 Характеристика сырья и полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания птицы, дичи, кролика с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
	2 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из птицы, дичи, кролика. Основные критерии оценки качества сложных блюд из птицы, дичи, кролика.	2	
<b>Тема 5.2. Методы приготовления сложных блюд из птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 Варка на пару и “овощной подушке”, припускание, жарка на гриле, жарка на вертеле, тушение с гарниром и без, томление в горшочках, копчение, запекание, их влияние на качество готовой продукции.	2	
	2 Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.	2	
<b>Тема 5.3. Технология приготовления сложных блюд из птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	1 Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных блюд из птицы: индейки отварной; гуся, утки фаршированных; индейки, утки жареных целиком; кур запеченных на вертеле и в тесте целиком; утки запеченной целиком; куриного мяса, запеченного в тесте; утки, томленной в горшочке; утиной ножки конфи; изделий из кнельной массы кур; дичи: дичь жареная в сметанном соусе, котлеты натуральные из филе птицы или дичи; котлеты фаршированные из филе птицы или дичи, жареные во фритюре, котлеты по-киевски; кролика: кролик по-столичному; рагу из кролика; плов из птицы, дичи или кролика и др.. Техника нарезки на порции готовой птицы, дичи, кролика в горячем виде.	5	

1	2		3	4
	2	Правила порционирования птицы, дичи, кролика. Гарниры, заправки соусы для отдельных блюд из птицы и дичи.	2	
<b>Тема 5.4. Отпуск сложных блюд из птицы и дичи</b>	<b>Содержание</b>		<b>13</b>	
	1	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы и дичи.	1	
	2	Температура подачи и требования к безопасности хранения.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1	Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы, дичи, кролика.	2	
	2	Оценка качества сырья и готовой продукции.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из птицы, дичи, кролика. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2	
	2	Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к сложным блюдам из птицы (дичи, кролика)». Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 03.</b>	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, их оформление и подготовка к защите.		<b>27</b>	

<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из овощей и грибов.</li> <li>2. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из овощей и грибов».</li> <li>3. Разработка новых видов продукции (блюд из овощей и грибов).</li> <li>4. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из овощей и грибов».</li> <li>5. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей и грибов.</li> <li>6. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных блюд из сыра.</li> <li>7. Разработка новых видов продукции (блюд из сыра).</li> <li>8. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из сыра.</li> <li>9. Подготовка докладов и рефератов по темам: «История и происхождение сыров и сыроварения», «Вкусовые особенности и технология производства сыров у различных народов мира», «Методы и правила дегустации и оценки вкусовых и иных качеств сыров», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из сыра».</li> <li>10. Составление таблиц: «Требования к качеству различных видов сыров, сроки их хранения».</li> <li>11. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>12. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из рыбы».</li> <li>13. Разработка новых видов продукции (блюд из рыбы и нерыбного водного сырья).</li> <li>14. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>15. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из рыбы», «Блюда из нерыбных продуктов моря».</li> <li>16. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из мяса.</li> <li>17. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из мяса».</li> <li>18. Разработка новых видов продукции (блюд из мяса).</li> </ol>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>19. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из мяса.</li> <li>20. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из мяса», «Блюда из мяса диких животных».</li> <li>21. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из птицы, дичи, кролика.</li> <li>22. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из птицы, дичи, кролика».</li> <li>23. Разработка новых видов продукции (блюд из птицы, дичи, кролика).</li> <li>24. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из птицы, дичи, кролика.</li> <li>25. Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из птицы, дичи, кролика у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из птицы», «Блюда из пернатой дичи».</li> </ol>		

26. Работа со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией.		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	<b>20</b>	
<b>Примерная тематика курсовых проектов (работ) по модулю:</b> 1. Традиции и особенности русской кухни. 2. Соусы старинной русской и зарубежной кухни. 3. Монастырская кухня. 4. Пасхальный стол: традиции и обычаи. 5. Рождественский стол: традиции и обычаи. 6. Забытые блюда русской кухни. 7. Блюда из картофеля и корнеплодов старинной русской и зарубежной кухни. 8. Блюда царской кухни. 9. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих закусок для банкета-фуршет. 10. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из рыбы. 11. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из нерыбного водного сырья. 12. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих закусок. 13. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из мяса. 14. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из птицы. 15. Ассортимент и особенности приготовления блюд из жареной рыбы в кухнях народов разных стран. 16. Ассортимент и особенности приготовления блюд из жареного мяса в кухнях народов разных стран.		
17. Особенности приготовления и оформления мясных блюд, жареных на вертеле. 18. Ассортимент, приготовление и оформление горячих блюд из рыбы. 19. Ассортимент, приготовление и оформление сложных горячих блюд из птицы. 20. Ассортимент, особенности приготовления и оформление блюд из морепродуктов. 21. Технология приготовления и дизайн выставочных блюд. 22. Ассортимент, особенности приготовления и подачи блюд из сыра. 23. Вегетарианский стол. 24. Ассортимент, приготовление и подача блюд из мяса диких животных.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. 2. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, используемыми для производства сложной горячей кулинарной продукции. 3. Ознакомление с организацией рабочих мест. 4. Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	<b>36</b>	

<p>5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Формирование умений приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>7. Формирование умений оформления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>8. Приобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная практика)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.</p> <p>2. Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы и дичи.</p> <p>3. Участие в организации рабочих мест.</p>	<b>108</b>	
<p>4. Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика.</p> <p>5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря.</p> <p>7. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>8. Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>9. Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции. 10. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>11. Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 12. Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>13. Оформление технологической документации.</p>		
<b>Всего:</b>	<b>468</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»;

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд, кулинарных изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player; интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

– технологическое оборудование (столы производственные, стол-колода под рубку мяса, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, ларь морозильный, куттер, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипяtilьник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные, электрофритюрница, фондюшница, аппарат-гриль;

– производственный инвентарь (ножи: коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки (в т.ч. для заливных блюд); сковороды большие, средние, малые (в т.ч. для жаренья блинов, блинчиков); котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем);

– кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; веселки; вилки поварские (большие и малые); лопатки; приспособление для процеживания бульона; сита разного диаметра; черпаки; шумовки; дуршлагы разной ёмкости; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд, инвентарь и горелку для фондю;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (с изменениями от 21.05.01, 20.05.07).

2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями от 30.12.01, 10.01., 30.06.03, 31.12.05, 18,29, 30.12.06, 26.06., 8.11., 1.12.07, 12.06., 14, 27.10., 22.12.08).

4. ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями от 30.12.10 г., 10.01., 30.06.03, 22.08.04, 9.05., 5, 31.12.05, 31.03., 30.12.06, 12.06., 23.07., 27.10., 22, 30.12.08).

5. «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987.

6. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1324-03.

7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078- 01.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях .Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.1.2660-10.

9. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противо- эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарно- эпидемиологические правила СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01.

10. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Санитарно- эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 1.04.03, 3.03.07).

11. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- М.: Изд. центр «Академия», 2010

12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.

13. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: Деловая литература, 2008

14. Мальчикова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011

15. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2011.

### **Дополнительные источники:**

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2010

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011

3. Ермакович Д.И. 100 самых вкусных блюд на земле.- Минск: Харвест, 2010.

4. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. -М., 2007

5. Кухни народов мира (31 том). - Издательство «Директ-Медиа» ПО ЗАКАЗУ ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2011.

6. Мальчикова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011

7. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2011
  8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009
  9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010
  10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010
  11. Сборник рецептур на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс, 2011
  12. Семенова Т.В., Озерова Л.П. Обработка и приготовление наиболее распространенных морепродуктов. Учебное пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2012
  13. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М.: Форум, 2010
  14. Отечественные журналы:
    - «Питание и общество»
    - «Вы и Ваш ресторан»
    - «Ресторанные ведомости»
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:  
<http://www.pitportal.ru> - Ассоциация предприятий общественного питания.  
<http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных супов; показатели для проверки соблюдения рецептур; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных супов;	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных работ и практических занятий; контрольных работ по темам МДК; решение ситуационных задач по организации рабочих мест; решение ситуационных задач по расчету массы сырья. Зачеты по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по профессионально му

	показатели качества заправок для отдельных сложных супов; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных супов; реквизиты оформления технологической документации.	модулю.
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих соусов; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианта их использования; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных горячих соусов; показатели качества и безопасности готовой продукции; критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными горячими соусами; реквизиты оформления технологической документации.	
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора	

	<p>технологических схем приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра и варианта их использования; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; показатели качества и безопасности готовой продукции; критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из овощей, грибов и сыра; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи и варианта их использования; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; показатели качества и безопасности готовой продукции; критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из рыбы,</p>	

	<p>нерыбного вводного сырья, мяса, птицы и дичи; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Организовывать собственную деятельность; определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; оценка эффективности и качества выполнения.	
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации; анализ и оценка различных источников, включая электронные.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в коллективе и команде,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и	

обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами.	потребителями в ходе	
руководством, потребителями	обучения	
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях кондитера или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из теста.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных

мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

#### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;



определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: ПМ. 04**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 435 часов (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 338 часов и самостоятельной работы обучающегося – 97 часа) ;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 338 часов

МДК 01.04 - 194 часов:

в том числе:

практические и лабораторные работы – 97 часа;

учебной и производственной практики – 144 (36+108) часа.

## 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

#### ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>Раздел 1.</b> Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности	37	15	9	-	16		6	
	<b>Раздел 2.</b> Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	22	11	-	16		6	
	<b>Раздел 3.</b> Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	64	42	22	-	16		6	
	<b>Раздел 4.</b> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	63	41	22	-	16		6	

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>Раздел 5.</b> Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<b>63</b>	<b>41</b>	<b>22</b>	-	<b>16</b>		<b>6</b>	
	<b>Раздел 6.</b> Организация производства кондитерского цеха	<b>56</b>	<b>33</b>	<b>11</b>	-	<b>17</b>		<b>6</b>	
	<b>Учебная практика, часов</b>	<b>36</b>							
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>108</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>435</b>	<b>97</b>	<b>97</b>		<b>97</b>		<b>36</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ. 04 Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности			
Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность	2	1
	2. Товароведная характеристика желеобразных веществ.	2	1
	3. Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	2
	Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ	4	
	Работа с ГОСТами по определению качества продукции	5	
	<b>Самостоятельная работа</b> Ассортимент шоколадных изделий и меда. Ассортимент желеобразных веществ и крахмала.	<b>16</b>	3
Раздел 2 ПМ 04.Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			

1	2	3	4	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	1.	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.	5	1
	2.	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.	5	1
	<b>Практические занятия</b> Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>11</b>	2
	<b>Самостоятельная работа</b> .Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада лампы для карамели. Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров.		<b>16</b>	
<b>Раздел 3 ПМ 04.</b> <b>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>				
<b>Тема 3.1.</b> <b>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>		<b>19</b>	
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	
	2	Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.	1	
	3	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	1	

## Продолжение

1	2		3	4
	4	Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1	1
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	1	1
	6	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена. кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба.куличей, караваев.	2	
	7	Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	8	Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	9	Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	10	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	11	Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира	2	
	12	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>11</b>	2
	1	Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.	6	
	2	Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.	5	

1	2	3	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>11</b>	<b>1</b>
	1 Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев.	4	1
	2 Составление технологических схем.	2	
	3 Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.	5	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба <b>Тематика домашних заданий</b> Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира Изучение ассортимента изделий из пресного теста. Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт.	<b>16</b>	
<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>		
<b>Раздел 4.ПМ 04.</b> <b>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>			



1	2	3	4	
<b>Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	
	1   Ассортимент праздничных тортов.	1	1	
	2   Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.	3		
	3   Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.	1		
	4   Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.	1		
	5   Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.	3		
	6   Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	3		
	7   Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль» ) торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Гуесок с грибами») и другие.	1		
	8   Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.	2		
	9   Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2		
	10   Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	2		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>11</b>	
	1   Приготовление тематического торта.	4		
	2   Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.	4		
	3   Приготовление литерного торта.	3		
	<b>Практические занятия</b>		<b>11</b>	
	1   Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.	5		
	2   Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов	6		

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Изучение требований безопасности хранения приготовленных изделий.</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в зависимости от их вида.</p> <p>Проанализировать технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов.</p> <p>Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов.</p> <p>Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката.</p> <p>Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Подобрать оформления для тематических праздничных тортов.</p> <p>Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов.</p> <p>Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции.</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов.</p> <p>Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.</p> <p>Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов для тортов из заданного вида рыбы для сложных блюд.</p>	16	1

1	2	3	4	
<b>Раздел 5. ПМ 04 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>			1	
			1	
<b>Тема 5.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>19</b>	
	1	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	1	
	2	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.	2	
	3	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение оехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	3	
	4	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	3	
	5	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	3	
	6	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и пtiфуры для подачи в виде десерта	3	
	7	Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и пtiфуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.	2	
	8	Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>11</b>	
	1	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	5	
	2	Приготовление сложного вида печенья	6	

1	2	3	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>11</b>	
	1 Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) сложного вида печенья. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.	4	
	2 Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий (птифуры). Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий (десерты).	4	
	3 Составление технико-технологических карт на авторские сложного вида печенья.	3	
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. <b>Тематика домашних заданий</b> Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных изделий.	<b>16</b>	

1	2	3	4	
<b>Раздел 6 ПМ 04. Организация производства кондитерского цеха</b>				
<b>Тема 6.1. Организация производства кондитерского цеха</b>	<b>Содержание</b>	<b>19</b>		
	1	Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.	3	
	2	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
	3	Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов .	4	
	4	Организация рабочих мест по приготовлению тортов.	4	
	5	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>11</b>	
	1	Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	6	
	2	Решение производственных ситуаций.	5	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.		<b>17</b>	

1	2	3	4
	<p><b>Тематика домашних заданий</b> Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении изделий из сахара. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологи.</p>		
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<p><b>Учебная практика</b> Виды работ: Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: рогалик ореховый, ромовая баба и др. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления.</p> <p>Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.</p>	<b>36</b>	
	<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 04</b> <b>Виды работ</b></p>	<b>108</b>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.</li> <li>2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</li> </ol>		
--	---	--	--

Продолжение

1	2	3	4
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.</li> <li>5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.</li> <li>6. Темперировать шоколад.</li> <li>7. Приготавливать сложнымучныекондитерскиеизделия.</li> <li>8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия.</li> <li>9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.</li> <li>11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов.</li> <li>12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.</li> <li>14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>15. Составить технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия</li> <li>16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий</li> </ol>		
	<b>Всего</b>	<b>435</b>	

## **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет технологии продукции общественного питания

Кабинет товароведения продовольственных товаров

Кабинет организации производства общественного питания

#### **Учебный кулинарный цех.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.



2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5издание, дополн. иперераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.
8. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники»,2005, 380с.

**Дополнительные источники:**

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
  - a. «Рестораны и гостиницы»
  - b. «Ресторатор»
  - c. «Торговое оборудование»
  - d. «Ресторанные ведомости»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий»**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных</p>

	<p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства.</p>	<p>задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p>
	<p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. органолептическим способом</p>	
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p>

	<p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	Производственные ситуации
	<p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3.</b>
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной	

ответственность.	деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</li> </ul>	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 129901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:**

Целью овладения ПМ 05 является овладение теоретическими знаниями, необходимыми для приготовления сложных десертов, приобретение умений их использовать и формирование профессиональных компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение ключевых понятий в области приготовления холодного и горячего десерта;
- изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, методов и технологий их приготовления;
- овладение органолептическим методом оценки качества холодных и горячих десертов;
- приобретение умений проводить необходимые расчеты;
- формирование умений оформлять сложные холодные и горячие десерты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

- оценивать качество продуктов органолептическими методами;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и холодных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **348** часов (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **280** часов и самостоятельной работы обучающегося – 68 часа) ;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **280** часов

МДК 05.01 - **204** часа:

в том числе:

практические и лабораторные работы – **68** часа;

учебной и производственной практики – **144 (36+108)** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов	118	66	34	-	34	18		
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных горячих десертов	122	70	34	-	34	18		
ПК 5.1.,5.2.	Учебная практика, часов	36							
ПК 5.1.,5.2.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							
	<b>Всего:</b>	<b>348</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>			<b>36</b>	<b>108</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов			
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 1.1. Организация технологических процессов приготовления сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	
	1. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов и его характеристика. Нормативная и технологическая документация. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним. Температурный режим, правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	7	2
	2. Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования и принципы его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование оборудования и инвентаря. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса, требования охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил.	8	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	2
	1 Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним.		
Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>	<b>17</b>	
	1 Подготовка сырья к производству. Сырье: характеристика и требования к качеству. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.	2	

		Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.		
	2	Методы приготовления сложных холодных десертов. Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, 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, порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	5	
	3	Технология приготовления сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Ассортимент; технология приготовления; основные показатели оценки качества готовых десертов, органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	5	
	4	Отпуск сложных холодных десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных холодных десертов. Техника декорирования. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов	5	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	<b>2</b>
	1	Приготовление и отпуск сложных железированных холодных десертов и соусов, используемых при их подаче. Оценка качества сырья и готовой продукции	4	
	2	Приготовление и отпуск сложных холодных десертов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	3	Приготовление и отпуск сложных холодных десертов с тестовой основой (или выпеченными полуфабрикатами из теста). Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных десертов.	3	
	2	Расчет сырья, определение качества порций сложных холодных десертов с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	3	

1	2		3	4
	3	Составление таблиц «Требования, предъявляемые к качеству сложных холодных десертов».	3	
	4	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	3	
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, подготовка к их защите.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных холодных десертов.</li> <li>2. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации отдельных сложных холодных десертов».</li> <li>3. Разработка новых видов продукции.</li> <li>4. Составление технологических и технико-технологических карт.</li> <li>5. Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных десертов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче холодных десертов».</li> <li>6. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно - технической документацией.</li> </ol>		34	
<p><b>Раздел 2. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных горячих десертов</b></p>				

1	2	3	4	
<b>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>				
<b>Тема 2.1. Организация технологических процессов приготовления сложных горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>		<b>15</b>	
	1	Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов и их характеристика. Нормативная и технологическая документация. Последовательность и безопасность видения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним.	5	
	2	Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса; требования охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил.	10	
	<b>Практические занятия</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>		<b>17</b>	
	1	Подготовка сырья к производству. Сырье; виды, их характеристика и требования к качеству. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	2	

1	2	3	4
	2 Методы приготовления сложных горячих десертов. Смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмахивание в жидкое «фондю», порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.	5	
	3 Технология приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент; технология приготовления; основные показатели оценки качества готовых десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков, шоколадно-фруктового фондю, десертов, фламбе. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.	5	
	4 Отпуск сложных горячих десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных горячих десертов. Техника декорирования. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.	5	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1 Приготовление и отпуск сложных горячих десертов и соусов, используемых при их подаче. Оценка качества сырья и готовой продукции.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>11</b>	
	1 Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных горячих десертов.	2	
	2 Расчет сырья, определение количества порций сложных горячих десертов с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	3	
	3 Составление таблиц «Требования, предъявляемые к качеству сложных горячих десертов».	3	
	4 Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	3	

1	2	3	4
	<b>Контрольная работа</b>	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, подготовка к их защите.	34	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы.</b> 1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных горячих десертов. 2. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации отдельных сложных горячих десертов». 3. Разработка новых видов продукции. 4. Составление технологических и технико-технологических карт. 5. Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих десертов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов». 6. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией.		
	<b>Учебная практика</b> Виды работ: - ознакомление с ассортиментом сложных холодных и горячих десертов; - ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных холодных и горячих десертов; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - ознакомление с организацией рабочих мест;		
	- освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных холодных и горячих десертов; - освоение навыков подготовки сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- освоение методов оценки качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- освоение навыков оформления и отпуска сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul> <p>овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p>		
	<p><b>Производственная практика</b> (для СПО - (по профилю специальности) итоговая по модулю) концентрированная практика  Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>2. Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов.</li> <li>3. Участие в организации рабочих мест.</li> <li>4. Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря.</li> <li>5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>6. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</li> <li>7. Приготовление сложных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>8. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих сложных десертов.</li> <li>9. Выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>10. Оформление и отделка сложных десертов.</li> <li>11. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>12. Контроль качества и безопасности готовой продукции.</li> <li>13. Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>14. Оформление технологической документации.</li> </ol>	<b>108</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>348</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; а также по возможности учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд, кулинарных изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player; интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов, фотографии оформленных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player, интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации;
- основные виды оборудования;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

– технологическое оборудование (столы производственные, стол-колода под рубку мяса, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, ларь морозильный, куттер, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные, электрофритюрница, фондюшница);

– производственный инвентарь (ножи: коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки (в т.ч. для заливных блюд); сковороды большие, средние, малые (в т.ч. для жаренья блинов, блинчиков); котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; веселки; вилки поварские (большие и малые); лопатки; приспособление для процеживания бульона; сита разного диаметра; черпаки; шумовки; дуршлагы разной ёмкости; шпажки для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные;



скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд, инвентарь и горелка для фондю);

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

– технологическое оборудование (столы производственные, столы кондитерские, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, миксеры, тестомесильная машина, электроплиты, печь конвекционная, шкаф расстойный, пароконвектомат, весы настольные, стеллажи);

– производственный инвентарь (венчики для взбивания разных размеров, скалки для раскатки теста, резцы для теста, выемки кондитерские, лопатки, весёлки, ножи, наконечники кондитерские с мешочками для отсадки крема, сита, кисточки для смазывания кондитерских изделий, ступка с пестиком, кольцо для круглых тортов, шаблон для деления торта, листы кондитерские двухбортовые и трехбортовые, противни, формы кондитерские разных конфигураций, тарталетницы и др.);

- посуда;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения** Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005 г., № 276 от 10.05.2007 г.).

2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями от 30.12.2001, 10.01., 30.06.2003, 9.05., 31.12.2005, 18, 29, 30.12.2006, 26.06., 8.11., 1.12.2007, 12.06., 14, 23.07., 27.10., 22.12.2008).

4. «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями от 30.12.2001, 10.01., 30.06.2003, 22.08.2004, 9.05., 5, 31.03., 30.12.2006, 12.06., 23.07., 27.10., 22, 30.12.2008).

5. «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987

6. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03

7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с измен, и допол.). СанПиН 2.3.2.1078-01

8. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10

9. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01

10. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями от 1.04.2003, 3.03.2007). СП 2.3.6.1079-01

11. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: Деловая литература, 2007
12. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник.- М.: Изд. центр «Академия», 2010
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2010
14. Мельникова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
15. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб.пособие. - М., 2007
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-е изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010
17. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. Васюковой А.Т. - М.: НТК «Дашков и К°», 2009
18. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11 -е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2011
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010
20. Щеглов Н.Г., Гайворонский К Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М., Академия, 2010

**Дополнительные источники:**

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: ИТК «Дашков и К°», 2011
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М.: Изд. Центр «Академия», 2006
3. Европейские обычаи питания: Учеб.пособие / Перевод с англ. Михедовой А.А. - М., 2007
4. Ермакович Д.И. 100 самых вкусных блюд на земле. - Минск: Хорвест, 2010
5. Кухни народов мира (31 том). Издательство «Директ-Медиа» по заказу ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2011
6. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2011
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А.. - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010
8. Сборник рецептур на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс, 2011
9. Журналы:
  - «Питание и общество»
  - «Пищевая промышленность»
  - «Ресторанные ведомости»
  - «Вы и Ваш ресторан»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных холодных десертов; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря,	Текущий контроль в форме: защиты практических и лабораторных занятий; тестирования;

	<p>их безопасное использование;  органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  критерии выбора варианта сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  критерии выбора отделочных видов теста;  критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных десертов;  критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных сложных десертов;  показатели для проверки соблюдения рецептур;  критерии выбора варианта оформления сложных холодных десертов, их декорирование;  показатели качества и безопасности готовой продукции;  показатели качества сервировки и подачи сложных холодных десертов;  показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;  показатели точности расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>контрольных работ;  оценки результатов самостоятельной подготовки студентов.  Решение ситуационных задач по организации рабочих мест.  Зачеты по учебной и производственной практике.  Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>- реквизиты оформления технологической документации.</p>	
	<p>Критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных горячих десертов;  критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование;  органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  критерии выбора варианта сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;  показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих десертов;  критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для отдельных горячих сложных десертов;  показатели соблюдения рецептур;  критерии выбора варианта оформления сложных горячих десертов, их декорирование;</p>	

	показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки и подачи сложных горячих десертов; показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; показатели точности расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; реквизиты оформления технологической документации.	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную, значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства сложных холодных и горячих десертов	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства сложных холодных и горячих десертов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды	- демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных,	

(подчиненных), результат выполнения заданий	результат выполнения заданий
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение
заниматься самообразованием. осознанно планировать повышение квалификации	Квалификации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

17. Участвовать в планировании основных показателей производства
18. Планировать выполнение работ исполнителями.
19. Организовывать работу трудового коллектива.
20. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
21. Вести утвержденную учетно - отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

— Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

Целью овладения ПМ 06 является изучение и закрепление теоретических знаний и приобретение умений в области управления структурным подразделением, планирования его работы, экономики труда в организации, а также формирование необходимых компетенций.

#### **Задачи профессионального модуля:**

- овладение основными понятиями;
- рассмотрение вопросов анализа и планирования основных показателей деятельности предприятия общественного питания;
- изучение вопросов управления структурным подразделением и приобретение умений использовать эти знания на практике;

– планирование работы исполнителей, выявление должностных обязанностей работников структурного подразделения;

– участие в контроле за ходом выполнения работ исполнителями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

1. планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

2. принятия управленческих решений;

уметь:

3. рассчитывать выход продукции в ассортименте;

4. вести табель учета рабочего времени работников;

5. рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

6. организовывать работу коллектива исполнителей;

7. разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

8. оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

9. принципы и виды планирования работы бригады (команды);

10. основные приемы организации работы исполнителей;

11. способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

12. дисциплинарные процедуры в организации;

13. правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

14. нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

15. формы документов, порядок их заполнения;

16. методику расчета выхода продукции;

17. порядок оформления табеля учета рабочего времени;

18. методику расчета заработной платы;

19. структуру издержек производства и пути снижения затрат;

20. методики расчета экономических показателей.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 420 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 184 часа;

в т.ч. лабораторные и практические занятия - 122 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 92 часа;

учебная практика – 36 часов;

производственной практики - 108 часов.

## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	часов (если предусмотрена рассредоточенная	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практич			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1 - 6.5	Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.	90	60	42	30		
ПК 6.3 - 6.4	Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании.	96	64	40	32		
ПК 6.1 - 6.5	Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.	90	60	40	30		
ПК 6.1 - 6.5	Производственная практика, часов. Учебная практика, часов	108 36				36	108
	Всего:	420	184	122	92	36	108



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <b>(если предусмотрены)</b>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения				
Раздел 1. ПМ.06 Организационные основы деятельности структурного подразделения организации		59		
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		38		
Тема 1.1 Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:		2	2
	1.	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания		
	2.	Классификация и характеристика типов предприятий общественного		
	3.	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	2	3
	Практические занятия:			
	1.	Экскурсия на предприятия общественного питания города		
2.	Составление характеристики конкретного предприятия общественного питания, анализ особенности производственно-торговой деятельности и размещения в районе проживания (учебы и т.д.) данного предприятия общественного питания. Составление примерной схемы размещения ПОП.			
Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала:		4	2
	1.	Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы.		
	2.	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства.		

	3. Меню: понятие, виды, правила составления.		
	Практические занятия:	4	3
	1. Информационное обеспечение оперативного планирования производства.		
	2. Анализ оперативного планирования на предприятиях общественного		
	3. Составление плана - меню конкретного ПОП. Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала, общего количества блюд; разбивка их по ассортименту, определение количества блюд каждого наименования с учетом спроса на продукцию.		
Тема 1.3 Организация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:	7	2
	1. Производственная инфраструктура и ее характеристики.		
	2. Организация рабочих мест. Основные приемы организации работы исполнителей.		
	3. Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания.		
	4. Организация работы основных доготовочных цехов предприятий общественного питания.		
	5. Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания.		
	6. Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания.		
	7. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции.		
	Практические занятия:	14	3
	1. Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
2. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа			
3. Разработка производственной программы доготовочных цехов.			
4. Разработка производственной программы специализированных цехов.			
5. Анализ организации работы производственных вспомогательных			
6. Расчет и подбор линии раздачи для отпуска комплексных обедов и ужинов для столовой.			
7. Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП.			

	8.	Анализ способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады. Заполнение бракеражного журнала.		
		Контрольная работа по разделу 1.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК. 06. 01.			21	
<p>Примерная тематика домашних заданий:  Эссе «Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)?»  Реферат «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства».  Практическая работа «Составление плана - меню предприятия общественного питания» (Вид ПОП предлагает преподаватель). Практическая работа «Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов».  Презентация «Организация работы заготовочного цеха» (вид цеха предлагается преподавателем).  Составление кроссворда «Организация работы основных и специализированных цехов предприятия общественного питания». Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые в основных производственных цехах».  Реферат «Основные требования к организации работы хлеборезки».  Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые во вспомогательных производственных помещениях».  Реферат «Критерии оценки качества выполняемых работ членами бригады»  Составление таблицы «Показатели качества услуги в сфере общественного питания и критерии их оценок»  Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).</p>				
Раздел 2. ПМ.06 Организация труда и управления в общественном питании			36	
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			24	
Тема 2.1 Организация труда в общественном питании	Содержание учебного материала:		8	2
	1.	Организация труда и основные профессии работников общественного питания.		
	2.	Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда работников общественного питания.		

	3.	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях		
	4.	Правила и принципы разработки графиков работы. Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.		
	5.	Оплата труда. Методика расчета заработной платы.		
	6.	Бригадная форма организации и стимулирования труда.		
		Практические занятия:	7	3
	1.	Анализ организации труда персонала на производстве ПОП. Разработка оценочных заданий для работников ПОП.		
	2.	Расчет численности работников на различных участках ПОП. Составление графика выхода на работу.		
	3.	Расчет заработной платы работников предприятий общественного питания.		
	4.	Расчет возможного повышения производительности труда (на примере бригады кондитерского цеха).		
Тема 2.2 Организация управления персоналом структурного подразделения организации		Содержание учебного материала:	4	2
	1.	Основы организации управления структурным подразделением		
	2.	Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.		
	3.	Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно - правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.		
		Практические занятия:	6	3
	1.	Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП		
	2.	Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения»		
	3.	Разработка должностных инструкций.		
		Контрольная работа по разделу 2.	2	
		Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 06. 01.	12	

Примерная тематика домашних заданий: Презентация «Режим труда и отдыха работников предприятий общественного питания».			
Раздел 3. ПМ.06 Экономические основы деятельности структурного подразделения организации		82	
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		56	
Тема 3.1 Экономика организации	Содержание учебного материала:	14	2
	1. Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания. Анализ товарооборота. Оценка факторов, влияющих на		
	2. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.		
	3. Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания.		
	4. Сущность валового дохода, источники его образования. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.		
	5. Сущность, классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.		
	6. Расчет и анализ издержек производства и обращения. Методы планирования издержек производства и обращения.		
	7. Прибыль: понятие и ее виды. Рентабельность, методика ее определения.		
	8. Анализ прибыли и рентабельности. Планирование прибыли.		
	9. Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ		
	10. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.		
	11. Финансовое планирование. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.		
	Практические занятия:	9	3
	1. Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота		
	2. Расчет и анализ себестоимости и валового дохода.		

	3.	Анализ снабжения предприятий ОП сырьем и товарами. Составление продуктового баланса.		
	4.	Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости.		
	5.	Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на		
	6.	Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу).		
	7.	Расчет основных видов прибыли. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.		
	8.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах		
	Контрольная работа по теме «Экономика организации»		2	
Тема 3.2 Бухгалтерский учет в общественном питании	Содержание учебного материала:		14	2
	1.	Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.		
	2.	Организация бухгалтерского учета в общественном питании. Документация и инвентаризация на предприятиях общественного питания.		
	3.	Ценообразование в общественном питании: понятие о цене, виды цен. План- меню, его назначение. Расчет необходимого количества продуктов.		
	4.	Методика расчета выхода продукции: калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен; порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.		
	5.	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.		
	6.	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Материальная ответственность, ее документальное оформление.		
	7.	Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.		
	8.	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой		
	9.	Ответность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй.		

	10.	Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.		
	11.	Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли: документальное оформление операций, формы отчетности		
	Практические занятия:		17	3
	1.	Группировка хозяйственных средств по составу и размещению		
	2.	Группировка хозяйственных средств по источнику формирования		
	3.	Составление бухгалтерского баланса. Влияние хозяйственных операций на изменение бухгалтерского баланса		
	4.	Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.		
	5.	Ознакомление с договором о материальной ответственности. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.		
	6.	Расчет выхода готовой продукции в ассортименте.		
	7.	Калькуляция свободных розничных цен на холодные и горячие закуски,		
	8.	Калькуляция свободных розничных цен на бульоны и первые блюда		
	9.	Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры		
	10.	Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия		
	11.	Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную		
	12.	Ознакомление и заполнение документов по поступлению и учёту сырья, товаров и тары в кладовых. Оформление доверенностей.		
	13.	Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. Составление товарного отчета и товарной книги.		
	14.	Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни.		
	15.	Составление товарного отчета по движению товаров и тары в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.		
	16.	Составление документации для проведения инвентаризации в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.		
	Дифференцированный зачет		2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК. 06. 01.		26	

<p>продукцию собственного производства».</p> <p>Выполнение практических заданий со Сборником рецептур по предложенным заданиям преподавателя.</p> <p>Реферат по теме «Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе».</p> <p>Выполнение практического задания «Составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве».</p> <p>Выполнение практического задания «Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах».</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).</p>		
---	--	--



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технологии спец. дисциплин;

Информационных технологий в профессиональной деятельности; Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Экономических дисциплин;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Учебных лабораторий;

Технического оснащения предприятий общественного питания прочих помещений; библиотека, читальный зал с выходом в Интернет; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

21. комплект технологической документации:

- стандарты;
- сборники рецептур;
- технологические инструкции;

22. комплект учебно-методической документации:

- инструкционно - технологические карты;
- комплект практических работ;
- карточки-задания и контрольные листы опроса;
- учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
- комплект бланков технологической документации;

23. наглядные пособия:

- мультимедийные презентации уроков;
- СД, БУБ – диски;
- плакаты.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, экран, доска классная, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, калькуляторы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

Кодексы, Федеральные законы и нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».

2. Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».

3. Трудовой кодекс Российской Федерации, 2013

4. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г., № 129 - ФЗ (с последующими изменениями).

5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с дон.и измен. от 09.01.99. № 2-ФЗ

6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.00 № 29-ФЗ

7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / от 30.03.01, № 52-ФЗ

8. План счетов бухгалтерского учета от 13 июня 2001 г.

9. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика предприятия» (ПБУ 1/2008), утвержденное приказом Минфина РФ от 24 ноября 2008 г. №106н.

10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изм. от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007)

11. Методические рекомендации «По формированию свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» / Утв. Министерством экономики 06.12.95г. № СИ-484/7982

12. Методические рекомендации по учету сырья, товаров и производства в предприятиях общественного питания различных форм собственности. Утв. Письмом Комитета РФ по торговле от 12.08.94 №1-1098/32-2

13. Письмо налоговой службы РФ от 21.05.2001г. № ВГ-6-03/404 «О применении счетов-фактур при расчетах по налогу на добавленную стоимость»

14. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении

15. денежных расчетов с населением. Утв. Письмом Минфина РФ от 3 0.08.93 г. № 104

16. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2008.

17. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.

18. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.

19. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.

20. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.

21. СП 2.3.6.1079 - 01 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Основные источники учебной литературы:

1. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2010

2. Базаров Т. Ю. Управление персоналом: практикум: учебное пособие. - М.: ЮНИТИ, 2010.

3. Барановский В.А. Организация производства на предприятии общественного питания. М.: Эксмо, 2011.

4. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2009

5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.

6. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009.

7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания: Учебник - доп и перераб. Серия: Экономическое образование - М.: Издательство: Новое знание, 2008. - 347 с.

8. Захарьин В. Р. Теория бухгалтерского учета: Учебное пособие для студентов СПО. - М.: ИНФРА - М, 2010. - 272 с.

9. Кибанов А.Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация: учеб. пособие, - М.: ИНФРА-М., 2009. - 301с.

10. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет: Учебное пособие - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА - М, 2008.

11. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. Пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.

12. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2009.
  13. Метелев С.Е., Калинина Н.М. и др. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник - М.: Омск: Издатель Омский институт (филиал) РГТЭУ, 2011. - 474 с.
  14. Николаева Г.Л., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: 2011.
  15. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К<sup>о</sup>», 2009. - 232 с.
  16. Потапова И. И. Калькуляция и учет: Учебное пособие - М.: Издательство «Академия», 2008. - 160 с.
  17. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Феникс, 2009
  18. Русалева Л. А. Богаченко В.М. Теория бухгалтерского учета: Учебник для среднего проф. образования - М.: Феникс, 2010 - 352 с.
  19. Сахон А.П., Софронов К.Ф., Невольникова Г.И. Климова Н.В. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): Учебное пособие - М.: "Деловая литература", 2008.
  20. Управление персоналом организации»: учебник для вузов / Под редакцией А. Я. Кибанова. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2009.
  21. Усова Ю.В. Основы калькуляции и учета (для профессий повар, кондитер): учебное пособие - М.: Издательство «Академия», 2009. - 158 с.
  22. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник - доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013 г.
  23. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник - доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013 - 463 с.
  24. Швецкая, В.М., Головкин Н.А. Самоучитель по бухгалтерскому учету. - 2-е изд., доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2009.
  25. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие Издательство : Феникс, 2010. - 352 с.
- Дополнительная литература:
1. Волгин В.В. Склад: организация, управление, логистика. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.
  2. Гарнов А.П., Пугачева С.Н. Социально-экономические аспекты формирования общественного питания. М.: Наука, 2005.
  3. Джон Уокер. Управление Гостеприимством. М.: Юнити, 2008.
  4. Дашков Л.П., Новиков С.В. Основные направления развития и совершенствования деятельности ПБО в крупных городах. М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2007.
  5. Денис Лобков. Как открыть ресторан. М.: НТ пресс, 2006.
  6. Ефимова Ю.А. Кафе: создание и управление. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2007.
  7. Кадринина, Айситулина Тренинги персонала в ресторане. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.
  8. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. М.: Транслит, 2009.
  9. Лещенко М.И. Основы лизинга. Учебное пособие. М.: Финансы и статистика, 2007.
  10. Литвинова Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции. М.: ИЦ

«Академия», 2006.

11. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колосс, 2010.

12. Общественное питание. Справочник руководителя. М.: Издательский дом «Экономические новости», 2007.

13. Организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях г. Москвы. М.: Ресторанные ведомости, 2003.

14. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: Экономика, 2006.

15. Организация производства на предприятии. Под.ред. Волкова О.И. М.: Инфра-М, 2004.

16. Организация работы предприятий общественного питания: Учебное пособие. М.: Экономика, 2010.

17. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Эксмо, 2006.

18. Сербиновский Б.Ю. Управление персоналом. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2009.

19. Степанов В.И. Логистика. М.: Проспект, 2006.

20. Шумаев В.А. Логистика товародвижения. М.: Новый век, 2010.

21. ЭгертонТомасКр. Ресторанный бизнес: как открыть и успешно управлять рестораном. М.: Росконсульт, 2004.

Интернет - ресурсы:

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Образовательное учреждение, при реализации подготовки по профессиональному модулю «Организация работы структурного подразделения», обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль проводится в форме экзамена. Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

ФОС включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. Дифференцированный зачет (далее - ДЗ) по

		<p>производственной практике.  Экзамен по МДК. 06.01.  Оценка устного опроса.  Оценка тестирования.  Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.  Оценка результата самостоятельной работы.  Оценка освоения компетенции</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>- принимать управленческие решения</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ.  ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике.  Экзамен по МДК. 06.01.  Оценка устного опроса.  Оценка тестирования.  Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.  Оценка результата самостоятельной работы.  Оценка освоения компетенции.</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>- организовывать работу коллектива исполнителей</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ.  ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике.  Экзамен по МДК. 06.01.  Оценка устного опроса.  Оценка тестирования.  Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.  Оценка результата самостоятельной работы.  Оценка освоения компетенции.</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты</p>	<p>- вести табель учета рабочего времени</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты</p>

<p>выполнения работ исполнителями</p>	<p>работников; рассчитывать заработную плату</p>	<p>практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетноотчетную документацию</p>	<p>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	- анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>-ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний; -соблюдение правил внутреннего распорядка учебного учреждения.</p>	<p>Проведение воинских сборов Постановка на воинский учет</p>
--	--	---

## **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар**

### **паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

##### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234)

##### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

###### **уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее;
- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
- пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.

###### **знать:**

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- сочетание пищевых продуктов;



- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;  
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;- основы лечебно-профилактического питания.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –538 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 394 часа, включая:

самостоятельная работа обучающегося-114 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 280 часов,

учебная практика – 36 часов

производственная практика –108 часов,

лабораторная и практическая работа – 140 часа,

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3 Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика

ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков 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 учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Повар»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час		в т.ч. практическое обучение, часов		Самостоятельная работа, часов
			всего	В т.ч. лаборат. и практ.	Учебная	Производственная	
1	2	3	4		5	8	
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар МДК.07.01</b>			-			
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	<b>51</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>24</b>
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов	<b>75</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	<b>120</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>24</b>
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	<b>144</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>24</b>
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
<b>ПК 7.1-7.7 ОК 1-11</b>	Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
	<b>Учебная практика</b>	-	-	-	<b>36</b>	-	-
	<b>Производственная практика</b>	-	-	-	-	<b>108</b>	-
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	1	-	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>538</b>	<b>280</b>	<b>140</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>114</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар</b>			
<b>МДК.07.01</b>			
<b>Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>29</b>	
<b>Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и оборудование используемое для обработки и приготовления блюд</b>	Вид профессиональной деятельности. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Ассортимент, товароведная характеристика Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря.	1	2 2
<b>Тема 1.2. Обработка и нарезка овощей</b>	Правила обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей грибов и пряностей. Нарезка овощей, ее значение. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд Последовательность обработки овощей для фарширования	1  1	2 2 2
<b>Тема 1.3. Блюда и гарниры из отварных, припущенных тушеных и жареных овощей</b>	Полуфабрикаты из овощей. Классификация овощных блюд Блюда и гарниры из отварных овощей Блюда и гарниры из припущенных овощей Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование.	1  1 1 1	<b>2</b>
<b>Тема 1.4. Блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов</b>	Голубцы овощные. Рулет картофельный. Кабачки фаршированные. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Правила оформления, отпуска и сервировки	1 1 1	<b>2</b>
	<b>Практические работы</b>	<b>10</b>	

	<p>Определение качества различных видов овощей  Очистка и нарезка овощей.  Расчет нормы отходов по сборнику рецептур.  Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей.  Приготовление блюд: Крокеты картофельные, Шницель капустный, Рагу из овощей,  Рулет картофельный; Помидоры фаршированные  Отпуск и заполнение бракеражного журнала</p>		
	<p><b>Примерная тематика самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить таблицу влияния различных видов овощей на организм человека.</li> <li>2. Составить таблицу использования оборудования и инструмента для обработки, приготовления, раздачи и хранения овощей и грибов.</li> <li>3. Составить схему обработки клубнеплодов.</li> <li>4. Составить таблицу соответствия нарезки овощей с использованием в блюдах.</li> <li>5. Составить технологическую схему приготовления овощного фарша.</li> <li>6. Рассчитать количество картофеля для приготовления 30 порций полуфабриката картофеля нарезанного соломкой.</li> <li>7. Составить технологическую карту блюда «пюре из моркови».</li> </ol> <p>Составить технологическую схему приготовления блюда «рулет картофельный».</p>	<b>9</b>	
<p><b>Раздел 2.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста  <b>Тема 2.1.</b> Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, яичных продуктов и творога</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Вид профессиональной деятельности  Содержание питательных веществ: круп, бобовых, макаронных изделий, яичных продуктов и творога.</p>	<b>64</b>	
		<b>2</b>	
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Подготовка круп ,бобовых и макаронных изделий к варке.  Приготовление блюд из каш.  Блюда их бобовых. Блюда из макаронных изделий  Рецептура, технология приготовления, отпуск.  Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<b>6</b>	
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление блюд из яиц и творога.</p>	<p>Варка яиц и ее разновидности.  Приготовление омлетов в зависимости от тепловой обработки.  Блюда из творога  Значение блюд из яиц и творога. Классификация блюд по способу тепловой обработки.  Приготовление запеканки  Рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.</p>	<b>4</b>	
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление блюд</p>	<p>Приготовление теста.</p>	<b>8</b>	

из теста	<p>Подготовка продуктов для приготовления теста. Расчет необходимого количества продуктов для одного кг. теста. Замес теста.</p> <p>Приготовление фаршей</p> <p>Классификация фаршей. Расчет сырья. Подготовка сырья. Технология приготовления фаршей овощных, мясных, творожных и сладких фаршей.</p> <p>Блюда из теста</p> <p>Технология приготовления вареников с различными фаршами, пельменей, мантов.</p> <p>Рецептура, формовка, способ тепловой обработки, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
	<b>Практические работы</b>	<b>20</b>	
	<p>Расчет количества крупы и воды по сборнику рецептов для варки каш.</p> <p>Составление технологических схем и калькуляционной карточки</p> <p>Приготовление вязких, жидких и рассыпчатых каш и блюд из них:</p> <p>Приготовление котлет рисовых, запеканки пшениной</p> <p>Приготовление горохового пюре</p> <p>Приготовление блюд: макаронник, лапшевник.</p> <p>Приготовление омлетов.</p> <p>Приготовление запеканки, сырников.</p> <p>Отпуск и заполнение бракеражного журнала Составление технологических карт, составление калькуляционных карточек для приготовления теста</p> <p>Приготовление блюд из теста с творожным фаршем, с фаршем из картофеля, пельменей, мант. (Просеивание, замес теста, приготовление фарша, формование, тепловая обработка, оформление и отпуск).</p> <p>Дрожжевое тесто и изделия из него</p> <p>Бездрожжевое тесто и изделия из него:</p> <p>Пельменное, для вареников, мант, блинчиков, бисквитное, песочное, заварное, слоёное</p> <p>Отпуск и заполнение бракеражного журнала</p>		
	<p><b>Тематика самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить таблицу нормы жидкости при приготовлении различных видов каш.</li> <li>2. Составить технологическую карту для приготовления вязкой каши и блюд из нее.</li> <li>3. Составить технологическую карту для приготовления рассыпчатой каши и блюд из нее.</li> <li>4. Сделать расчет количества привара у бобовых и макаронных изделий.</li> <li>5. «Забывтые рецепты русской кухни из круп» (исследовательская работа).</li> <li>6. Составить таблицу способов определения качества и свежести яиц и творога.</li> <li>7. Составить технологическую карту блюд из яиц и творога.</li> </ol> <p>Составить технологическую карту приготовления теста и изделий из него с различными фаршами</p>	<b>24</b>	
<b>Раздел 3. Технология</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36</b>	

<p>приготовления супов и соусов <b>Тема 3.1.</b> Приготовление супов</p>	<p>Классификация супов. Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности Характеристика заправочных супов и общие правила приготовления Характеристика солянок и разных и общие правила приготовления Характеристика молочных супов и общие правила приготовления Характеристика суп- пюре и общие правила приготовления Характеристика прозрачных супов и общие правила приготовления Характеристика холодных супов и общие правила приготовления Характеристика сладких супов и общие правила приготовления Технология приготовления. Рецептура. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения</p>	<p><b>12</b></p>	
<p><b>Тема 3.2.</b> Приготовление соусов и масляных смесей</p>	<p>Классификация соусов Приготовление красного и белого соуса и их производные Приготовление сладкого соуса и холодного их производные Приготовление заправок и маринада овощного Приготовление масляных смесей Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Использование.</p>	<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Практические работы и лабораторные работы</b> Составление технологических карт и калькуляционных карточек супов и соусов Приготовление заправочных супов Приготовление молочных и сладких супов Приготовление холодных и прозрачных супов Приготовление солянок Приготовление суп- пюре и разных Приготовление красного и белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах. Приготовление холодного соуса «Маринад овощной», масляных смесей. Отпуск и заполнение бракеражного журнала</p>	<p><b>18</b></p>	
	<p><b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить технологическую схему приготовления борща.</li> <li>2. Составить кроссворд по теме: «Супы-пюре».</li> <li>3. Заполнить таблицу приготовления молочных супов по классификации и времени варки.</li> <li>4. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций сладкого супа из сухофруктов.</li> <li>5. Найти интересные рецепты приготовления кваса как жидкой основы холодного супа.</li> <li>6. Составить технологическую схему приготовления соуса красного.</li> <li>7. Составить алгоритм приготовления рыбного бульона.</li> <li>8. Заполнить таблицу применения заправок.</li> </ol>	<p><b>9</b></p>	

	9. Составить таблицу сравнения холодных соусов по содержанию, применению и норме отпуска. Составить технологическую схему приготовления масла зеленого.		
<b>Раздел 4.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы <b>Тема 4.1.</b> Товароведная характеристика рыбы Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>72</b>	
	Значение рыбных блюд в питании. Химический состав рыбы. Виды рыб Обработка рыбного сырья: Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Правила варки рыбы. Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Правила припускания рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы и морепродуктов	Способы жарки рыбы. Технология приготовления рыбы жареной основным способом, во фритюре, по – ленинградски, по-московски. Способы запекания рыбы. Посуда для запекания рыбы. Технология приготовления рыбы запеченной в сметане и рыбы запеченной по-русски. Технология приготовления кальмаров жареных в сухарях и кальмаров фаршированных. Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	<b>10</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Обработка рыбы для котлетной массы. Подготовка компонентов. Приготовление котлетной массы. Виды полуфабрикатов. Формовка. Способы панировки. Виды фаршей. Приготовление котлет, биточков с гарниром, тефтелей и фрикаделек в соусе. Приготовление зраз рубленых и тельного. Рецептура, способы тепловой обработки, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	<b>8</b>	<b>2</b>
	<b>Практические работы</b> Составление технологических карт и калькуляционных карточек блюд из рыбы Выявление возможных дефектов блюд и причины их возникновения. 1. Приготовление и отпуск рыбы тушеной в томате с овощами 2. Приготовление и отпуск зраз донских 3. Приготовление и отпуск рыбы жареной в тесте 4. Приготовление и отпуск рыбы запеченной по-русски 5. Приготовление и отпуск фрикаделек рыбных с томатным соусом 6. Приготовление и отпуск рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московск 7. Приготовление и отпуск котлет рыбных 8. Приготовление и отпуск рулета рыбного 9. Приготовление и отпуск тефтелей рыбных 10. Приготовление и отпуск фрикаделек рыбных с томатным соусом	<b>24</b>	<b>2</b>

	11. Приготовление и отпуск щуки фаршированной Отпуск и заполнение бракеражного журнала		
	<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>	<b>24</b>	<b>2</b>
	Составить схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба, припущенная в рассоле». Забытые рецепты приготовления жареной рыбы в русской кухне. Нужны ли рыбные дни в меню предприятия общественного питания (исследовательская работа). Составить таблицу технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы.		
<b>Раздел 5.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>88</b>	<b>2</b>
<b>Тема 5.1.</b> Обработка мяса и домашней птицы	Товароведная характеристика мяса Химический состав мяса. Операции по разделке мяса. Операции обработки сельскохозяйственной птицы и дичи. Обработка субпродуктов	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление мясных блюд.	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Приготовление котлетной и кнельной массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Виды панировки. Приготовление отварных и тушеных мясных блюд Технология приготовления гуляша, азу, говядины аппетитной. Блюда из жареного мяса Технология приготовления Ростбифа, грудинки фаршированной, бифштекса, филе. Технология приготовления лангета, антрекота, бефстроганов, поджарки. Технология приготовления шашлыка, котлет натуральных, эскалопа, шницеля, ромштекса. Технология приготовления говядины в луковом соусе, голубцов с мясом и рисом, запеканки картофельной с мясом, макаронника, солянки сборной на сковороде. Технология приготовления котлет, биточков, шницеля, зраз, рулета, тефтелей. Технология приготовления бифштекса, шницеля, котлет натуральных рубленых из баранины, фрикаделек. Технология приготовления печени по – строгановски, почек по-русски. Технология приготовления языка отварного, мозгов отварных, мозгов жареных, мозгов фри, сердца или легкого в соусе. Технология приготовления птицы отварной, цыплят жареных, цыплят табака, котлет по-киевски, шницеля по - столичному, котлет рубленых. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения.	<b>24</b>	<b>2</b>



	<p><b>Практические работы и лабораторные работы</b></p> <p>Составление технологических карт приготовления блюд из мяса и с/х птицы.          Новые рецепты технологии приготовления мясных блюд.          Дефекты мясных блюд и причины их возникновения.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и отпуск блюда «Бефстроганов» с гарниром «Картофельное пюре»</li> <li>2. Приготовление и отпуск блюда «Гуляш» с гарниром «Рассыпчатая каша».</li> <li>3. Приготовление и отпуск блюда «Азу»</li> <li>4. Приготовление и отпуск блюда «Зразы рубленые»</li> <li>5. Приготовление и отпуск блюда «Рулет с макаронами»</li> <li>6. Приготовление и отпуск блюда «Котлета по-киевски»</li> <li>7. Приготовление и отпуск блюда «Печень по-строгоновски»</li> <li>8. Приготовление и отпуск блюда «Мясной рулет»</li> <li>9. Приготовление и отпуск блюда «Плов»</li> <li>10. Приготовление и отпуск блюда «Чахохбили»</li> <li>11. Приготовление и отпуск блюда «Голубцы с мясом и рисом»</li> <li>12. Приготовление и отпуск блюда «Мясо шпигованное»</li> <li>13. Приготовление и отпуск блюда «Говядина в кисло-сладком соусе»</li> <li>14. Приготовление и отпуск блюда «Жаркое по-домашнему»</li> <li>15. Приготовление и отпуск блюда «Тефтели»</li> </ol>	<b>32</b>	<b>2</b>
	<p><b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b></p> <p>Составить таблицу последовательности выполнения технологических операций при разделке мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы.          Составить таблицу использования частей мяса, полученных при разделке для приготовления блюд.          Произвести расчет дополнительных ингредиентов для приготовления 4 кг. котлетной массы.          Произвести расчет дополнительных ингредиентов для приготовления 4 кг. котлетной массы.          Произвести подбор гарнира и соуса для блюда «мясо отварное».          Составить технологическую схему блюда «Гуляш из говядины».          Заполнить таблицу бракеража блюда «Запеканка картофельная с мясом».          Подобрать рецепты интересных блюд из рубленой, котлетной и кнельной массы.          Рассчитать количество продуктов для приготовления блюда «Жаркое из субпродуктов по-ингушки».          Составить технологическую схему приготовления блюда «Котлета по – киевски»</p>	<b>24</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 6. Технология</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>48</b>	<b>2</b>

приготовления и оформления холодных блюд и закусок <b>Тема 6.1.</b> Приготовление холодных блюд и закусок	Общие требования к приготовлению холодных блюд и закусок Классификация холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов Классификация бутербродов Технология приготовления открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Приготовление салатов из сырых овощей Приготовление салатов из вареных продуктов Закуски из овощей, яиц, грибов Рыбные закуски Мясные закуски Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления блюд. Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	<b>18</b>	<b>2</b>
	<b>Практические работы</b> Составление технологической и калькуляционных карт на холодные блюда и закуски 1. Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком 2. Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами 3. Приготовление и отпуск винегрета с сельдью 4. Приготовление и отпуск салата мясного 5. Приготовление и отпуск салата картофельного с сельдью 6. Приготовление и отпуск помидор фаршированных мясным салатом 7. Приготовление и отпуск простых бутербродов 8. Приготовление и отпуск бутербродов канапе Приготовление и отпуск мясного заливного	<b>18</b>	<b>2</b>
	<b>Тематика самостоятельной работы</b> Подбор рецептов бутербродов для банкетных блюд Виды винегретов в кухнях народов мира (исследовательская работа). Работа со сборником рецептур. Работа с дополнительной литературой. Проработка записей конспекта.	<b>12</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 7. Технология</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>48</b>	<b>2</b>

<p>приготовления сладких блюд и напитков <b>Тема 7.1.</b> Приготовление и оформление сладких блюд</p>	<p>Холодные сладкие блюда Значение сладких блюд и напитков в питании. Классификация блюд. Желирующие вещества. Технология приготовления желе из свежих плодов и ягод, из яблок, цитрусовых, молока, многослойное желе. Технология приготовления мусса клюквенного, яблочного (на манной крупе), самбука абрикосового, из йогурта, крема ванильного. Характеристика горячих сладких блюд. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами, , яблок в тесте жареных, пудинга рисового Технология приготовления шарлотки с яблоками, десерта бананового и пудинга сухарного. Технология приготовления каши Гурьевской, киселя из ягодного концентрата, желе лимонного Технология приготовления Рецептура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p><b>14</b></p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 7.2.</b> Приготовление и оформление горячих и холодных напитков</p>	<p>Приготовление горячих напитков Приготовление компотов и киселей Технология приготовления чая, кофе, какао, шоколада. Приготовление холодных напитков Технология приготовления хлебного кваса, напитка Петровского, напитка клюквенного, напитка апельсинового и лимонного, ананасового фрэппе Рецептура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p><b>4</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>Практические работы</b> Составление технологической карты Составление калькуляционных карточек Работа со сборником рецептур. Приготовление горячих сладких блюд и напитков. Приготовление компотов и киселей, холодных напитков. Приготовление и отпуск желе лимонного Приготовление и отпуск желе из молока Приготовление и отпуск многослойного желе Приготовление и отпуск мусса клюквенного Приготовление и отпуск самбука яблочного Приготовление и отпуск шарлотки с яблоками Приготовление и отпуск пудинга рисового Приготовление и отпуск яблок в тесте жареных</p>	<p><b>18</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>Тематика самостоятельной работы</b></p>	<p><b>12</b></p>	<p><b>2</b></p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Желе многослойное»</li> <li>2. Горячие сладкие блюда в детском питании (исследовательская работа).</li> <li>3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 порций какао с молоком</li> <li>4. Дефекты сладких блюд и причины их устранения.</li> <li>5. Приготовление горячего сладкого блюда «Каша гурьевская»</li> <li>6. Презентация «Сладкие блюда в ресторанном бизнесе»</li> <li>7. Работа со сборником рецептур.</li> <li>8. Работа с дополнительной литературой</li> </ol>		
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<p><b>Учебная практика ПМ.07.</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.  11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;  13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных</p>		<b>36</b>	

<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости</p>		
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p><b>108</b></p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>538</b></p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных 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).

Лаборатории:

**Учебный кулинарный цех**

**Учебная кухня ресторана,**

**Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### 3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 1.2.3. Дополнительные источники:

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<p>Соответствие процессу приготовления блюд и гарниров из вареных и жареных овощей, грибов, картофеля, нормы выхода, показатели качества.</p> <p>Излагает принципы подбора овощных гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p> <p>Соответствие характеристики технологическому процессу приготовления блюд из картофеля, тушеных, запеченных блюд из овощей; комментирует их ассортимент, показатели качества.</p> <p>Соответствие выполнения действий при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Соответствие выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Соответствие расчетам количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Соответствие проведению бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Мануальные тестовые задания</p> <p>Собеседование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Работа с инструкционной картой</p> <p>Соответствие требованиям</p>
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем	<p>- закладка круп в кипящую воду;</p> <p>- тепловая обработка круп, бобовых;</p> <p>- добавление приправ;</p> <p>- оформление гарниров из круп и риса.</p> <p>- закладка макаронных изделий в кипящую воду;</p> <p>- тепловая обработка макаронных изделий;</p> <p>- добавление приправ;</p> <p>- оформление гарниров и блюд из макаронных изделий.</p>	<p>-Тестирование;</p> <p>-Экспертная оценка практических занятий;</p> <p>-Устный опрос;</p> <p>- письменный опрос</p> <p>- Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи)</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варка яиц разной консистенции;</li> <li>- соединение продуктов для омлетов;</li> <li>- жарка и запекание;</li> <li>- оформление приготовленных блюд;</li> <li>- приготовление сырной массы;</li> <li>- формовка изделий из сырной массы;</li> <li>- панирование полуфабрикатов;</li> <li>- жарка и запекание;</li> <li>- оформление и отпуск.</li> <li>- приготовление теста;</li> <li>- приготовление фарша;</li> <li>- формовка изделий;</li> <li>- варка;</li> <li>- оформление и отпуск.</li> </ul>	при выполнении проверочных и квалификационных работ
ПК 3.2. Готовить простые супы, Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление жидкой основы.</li> <li>- Приготовление плотной части супа.</li> <li>- Оформление и отпуск.</li> <li>- Приготовление жидкой основы.</li> <li>- Приготовление пассировок (сухой и жирной).</li> <li>- Подготовка овощей для пассирования.</li> <li>- Пассирование овощей.</li> <li>- Подготовка загустителя для сладких соусов.</li> <li>- Процеживание соуса.</li> <li>- Протираание овощей.</li> <li>- Прогревание соуса.</li> <li>- Защищывание соуса.</li> <li>- Взбивание дополнительных компонентов при приготовлении холодных соусов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- устный опрос</li> <li>- экспертная оценка практических работ</li> <li>- Оценка органолептическим способом.</li> <li>- Экспертная оценка промежуточной аттестации</li> </ul>
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разделка на порционные куски;</li> <li>- разделка на чистое филе;</li> <li>- приготовление котлетной массы;</li> <li>- порционирование;</li> <li>- формование;</li> <li>- панирование</li> <li>- тепловая обработка;</li> <li>- оформление и отпуск</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование.</li> <li>- Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий;</li> <li>- определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи)</li> </ul>
ПК 5.3. Готовить и	- Мойка,	- Тестирование,

оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обсушивание,</li> <li>- отделение мякоти от костей,</li> <li>- измельчение на мясорубке,</li> <li>- порционирование,</li> <li>- формовка,</li> <li>- панирование.</li> <li>- тепловая обработка,</li> <li>- доведение до готовности,</li> <li>- подбор гарнира и соуса,</li> <li>- оформление и отпуск,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;</li> <li>- Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом.</li> </ul>
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мойка сырых овощей;</li> <li>- форма нарезки;</li> <li>- приготовление заправки;</li> <li>- оформление;</li> <li>- соблюдение температуры подачи;</li> <li>- тепловая обработка мясных и рыбных продуктов;</li> <li>- форма нарезки;</li> <li>- правила оформления;</li> <li>- подготовка зелени;</li> <li>- соблюдение температуры подачи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения;</li> <li>- Органолептический метод</li> </ul>
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мойка;</li> <li>- очистка,</li> <li>- нарезка,</li> <li>- оформление,</li> <li>- соблюдение норм отпуска,</li> <li>- тепловая обработка,</li> <li>- приготовление заварки,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тестирование;</li> <li>- Наблюдение за соблюдением технологического процесса;</li> <li>- Проверка качества органолептическим методом.</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;</li> <li>- положительная динамика мотивов профессионально-педагогической деятельности;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах, проектах и т.д.</li> </ul>	Наблюдение, мониторинг

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование постановки цели профессионально-педагогической деятельности;</li> <li>- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессионально-педагогических задач;</li> <li>- обоснование критериев оценки эффективности и качества решения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение осуществлять контроль качества выполняемой работы;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	<p>Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование информационно-коммуникационных технологий в профессионально-педагогической деятельности</li> </ul>	<p>Наблюдение за навыками работы с использованием ИКТ при выполнении рефератов, письменных работ</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность распределения ролей (поручений) при выполнении заданий (решении профессиональных задач) в команде;</li> <li>- своевременность сдачи отчетов, заданий и т.д.;</li> <li>- соблюдение этических норм при взаимодействии с коллегами, руководством, социальными партнерами;</li> <li>- результативность взаимодействия с участниками образовательного процесса</li> </ul>	<p>Наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в группе</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение санитарного состояния рабочего места</li> </ul>	<p>Наблюдение за навыками подготовки помещения для практических занятий</p>

<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- соответствие индивидуальных показателей физической, нервно-психологической готовности и подготовленности по основам военной службы к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Своевременная постановка на воинский учет. Наблюдение за деятельностью обучающихся при проведении воинских сборов (юношей)</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		

### 3.5 Программы учебных и производственных практик

#### 1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями учебной практики являются:

1. Закрепление теоретической подготовки по:
  - приготовлению, декорированию блюд и изделий;
  - умению работать с технологическими и технико-технологическими картами.
2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен: **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложных горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции.
- планирования работы структурного подразделения/бригады;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией;
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в устной и письменной речи;
- соблюдать в речи этические нормы, связанные с соблюдением принципа вежливости, суть которого заключается в том, чтобы не нарушать достоинство партнера (партнеров) по общению.
- пользоваться словарями русского языка, употреблять основные выразительные средства русского литературного языка, продуцировать тексты различных жанров;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- определять свои возможности в предпринимательской деятельности;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- анализировать и оценивать ситуации экономической жизни общества;
- принимать решения в сложной экономической ситуации.

## **2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Задачами учебной практики являются:**

1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии «Повар» и квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Студенты **должны знать:** сырьё, п/ф, готовую продукцию, механическую кулинарную обработку продуктов, рецептуру, технологию приготовления, подачу готовых блюд, требования к качеству, технологический процесс предприятий общественного питания, уметь приготовить простые и сложные блюда, студенты **должны уметь:** пользоваться сборником рецептов, блюд и кулинарных изделий ПОП, определять качество п/ф и готовых блюд.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения.

### **МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО**

**Учебная практика является обязательным разделом ОПОП по специальности 19.02.10** Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПМ.05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
- ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Бармен».

### **МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика по профессиональным модулям проводится в соответствии учебным планом: УП.01 - 1 неделя в 4 семестре; УП.02. - 1 неделя в 5 семестре; УП.03. -1 неделя в 6 семестре; УП.04. -1 неделя в 6 семестре; УП.05. - 1 неделя в 7 семестре; УП.06. - 1 неделя в 7 семестре; УП.07. - 1 неделя в 8 семестре.

### **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): по специальности 260807 Технология продукции общественного питания:

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции **и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции **и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных



закусок.

ПК 2.2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции **и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных **изделий и праздничного хлеба.**

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПМ. 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов **и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

**ПМ. 06 Организация процесса работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В рамках получения рабочей профессии **ПМ.07«Повар»** обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные компетенции;

ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3 Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика

ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

6. Структура и содержание учебной практики УП.01-07

Тема программы	Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности				Формы текущего контроля
		Уровень усвоения	Кол-во часов	Кол-во дней	
1	2	3	4	5	6
Учебная практика			<b>252</b>	<b>42</b>	
дел 1. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			<b>36</b>	<b>6</b>	
1а 1.1. Организация подготовки мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	Подготовка туш мяса к разделке, овладение приемами кулинарного разуба туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса, приготовление рубленой натуральной и котлетной и полуфабрикатов из них. Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
1а 1.2. Организация подготовки рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов. Разделка рыбы разными способами. Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов Приготовление п/ф из рыбы, овладевают технологией обработки нерыбного водного сырья. Приготовление котлетной массы их рыбы и полуфабрикатов из нее.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
1а 1.3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка тушек к тепловой обработке. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений

кулинарной продукции					
дел 2. ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		2	36	6	
<b>Тема 2.1 Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</b>	Организация технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок, канапе. Организация сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 2.12 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>	Освоение особенностей технологических режимов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Использование вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений

<b>Тема 2.3. Организация приготовления сложных холодных соусов.</b>	Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. Организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Приготовление сложных холодных соусов. Организация декорирования блюд сложными холодными соусами. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	3	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
дел 3. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			<b>36</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 3.1 . Организация приготовления сложных супов.</b>	Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Приготовление пюреобразных супов, гарниров к супам. Сервировка и оформления пюреобразных супов. Приготовление прозрачных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов. Организация приготовления национальных супов.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 3.2. Организация приготовления сложных горячих соусов</b>	Приготовление сложных соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Организация оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов. Владение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных соусов.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 3.3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>	Организации производства блюд из овощей и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра.	3	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров. Владение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных блюд и гарниров из овощей.				
<b>Тема</b> <b>3.4.Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>	Организация приготовления сложных блюд из рыбы Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы в банкетном исполнении. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Владение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных блюд и мяса, мяса птицы, дичи, кролика.	3	18	3	Экспертная оценка навыков и умений
дел 4. ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					

<p>та 4.1. <b>Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b></p>	<p>Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: рогалик ореховый, ромовая баба и др. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления. Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.</p>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<p>та 4.2. <b>Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b></p>	<p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке. Торты: «Прага», «Абрикотин», «Полет», «Ярославна», «Киевский», «Свадебный», «Безе» и др. Торты банкетные и фирменные, их особенности. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	3	12	2	Экспертная оценка навыков и умений

<p>а 4.3.Организац я и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент, рецептура, технологический процесс Печенье «Листики», печенье «Творожное», печенье «Ромашки», «Меренги», «Воздушно-ореховое». Ассортимент пирожных: бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное, миндально-ореховое, крошковое, десертные, низкоколорийное. Виды пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, формы (нарезные и штучные), отделки. Основные правила, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных различных видов.</p>	2	12	2	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
--	---	---	----	---	---

<p>а 4.4.Организац я и приготовление сложных отделочных полуфабрикато в, использование их в оформлении</p>	<p>Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы. Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов. Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками. Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений. Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность (рациональное расходование сырья и оборудования).</p>	3	6	1	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
<p>дел 5. ПМ.05. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>					
<p><b>Тема 5.1. Организация технологическ ого процесса приготовлени я сложных холодных десертов.</b></p>	<p>Основных пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов. Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка,</p>	2	18	3	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>



	<p>бланманже.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.</p> <p>Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов.</p>				
<p><b>Тема</b></p> <p><b>5.2.Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов</b></p>	<p>Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе. Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих(рациональное расходование сырья и оборудования).</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений
	<p>Приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе.</p> <p>Сервировка столов различными способами. Правила подачи сложных десертов.</p>				
<b>Раздел 6. ПМ.06. Организация работы структурного подразделения</b>			<b>36</b>	<b>6</b>	
<b>Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации</b>			12	2	

<b>Тема 1.2</b> <b>Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>	Информационное обеспечение оперативного планирования производства. Анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания Составление плана - меню конкретного ПОП. Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала, общего количества блюд; разбивка их по ассортименту, определение количества блюд каждого наименования с учетом спроса на продукцию.	3	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.3</b> <b>Организация производства предприятий общественного питания</b>	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов. Разработка производственной программы доготовочных цехов. Разработка производственной программы специализированных цехов. Анализ организации работы производственных вспомогательных помещений. Расчет и подбор линии раздачи для отпуска комплексных обедов и ужинов для столовой. Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП.	3	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании</b>			12	2	

<b>Тема 2.1 Организация труда в общественном питании</b>	Анализ организации труда персонала на производстве ПОП. Разработка оценочных заданий для работников ПОП. Расчет численности работников на различных участках ПОП. Составление графика выхода на работу. Расчет заработной платы работников предприятий общественного питания. Расчет возможного повышения производительности труда (на примере бригады кондитерского цеха).	3	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 2.2 Организация управления персоналом структурного подразделени я организации</b>	Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения» Разработка должностных инструкций.	3	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации</b>			12	2	
<b>Тема 3.1 Экономика организации</b>	Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота Расчет и анализ себестоимости и валового дохода. Анализ снабжения предприятий ОП сырьем и товарами. Составление продуктового баланса. Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости. Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом.  Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу). Расчет основных видов прибыли. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания. 8. Расчет показателей эффективности использования	3	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

	основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах				
<b>Тема 3.2 Бухгалтерский учет в общественном питании</b>	<p>Группировка хозяйственных средств по составу и размещению</p> <p>Группировка хозяйственных средств поисточника формирования</p> <p>Составление бухгалтерского баланса. Влияние хозяйственных операций на изменение бухгалтерского баланса</p> <p>Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.</p> <p>Ознакомление с договором о материальной ответственности.</p> <p>Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.</p> <p>Расчет выхода готовой продукции в ассортименте.</p> <p>Калькуляция свободных розничных цен на холодные и горячие закуски, салаты</p> <p>Калькуляция свободных розничных цен на бульоны и первые блюда</p> <p>Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры</p> <p>Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия</p> <p>Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть</p> <p>Ознакомление и заполнение документов по поступлению и учёту сырья, товаров и тары в кладовых. Оформление доверенностей.</p> <p>Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. Составление товарного отчета и товарной книги.</p> <p>Составление отчётности о реализации и отпуске изделий кухни.</p> <p>Составление товарного отчета по движению товаров и тары в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</p> <p>Составление документации для проведения инвентаризации в</p>	3	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

	буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.						
<b>Код и наименование профессиональных модулей</b>	<b>Кол-во часов по ПМ</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Кол-во часов по темам</b>			
2	3	4	5	6			
<b>ПМ.07</b>	<b>36</b>	Обработка овощей, грибов.	Тема 7.1. Обработка овощей, грибов.	3			
		Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	Тема 7.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	6			
		Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.	Тема 7.3. Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.	6			
		Приготовление блюд из овощей и грибов.	Тема 7.4. Приготовление блюд из овощей и грибов.	3			
		Приготовление супов	Тема 7.5. Приготовление супов	6			
		Приготовление блюд из рыбы.	Тема 7.6. Приготовление блюд из рыбы.	6			
		Приготовление блюд из мяса.	Тема 7.7. Приготовление блюд из мяса.	3			
		Приготовление блюд из птицы.	Тема 7.8 Приготовление блюд из птицы.	6			
		Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	Тема 7.9 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	6			

	Приготовление блюд из яиц и творога;	Тема 7.10 Приготовление блюд из яиц и творога	3
	Приготовление горячих закусок;	Тема 7.11 Приготовление горячих закусок;	6
	Приготовление горячих сладких блюд и напитков;	Тема 7.12 Приготовление горячих сладких блюд и напитков	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий	Тема 7.13 Приготовление мучных кондитерских изделий	3
	Приготовление холодных блюд (закусок)	Тема 7.14 Приготовление холодных блюд (закусок)	3
	Приготовление холодных сладких блюд и напитков	Тема 7.15 Приготовление холодных сладких блюд и напитков	3
	Оформление и отпуск готовой продукции	Тема 7.16 Оформление и отпуск готовой продукции	3
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		

## **7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности, личностно ориентированный подход, игровые технологии, самоконтроль и взаимоконтроль и др.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

## **9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

Формой промежуточной аттестации по учебной практики является дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт по учебной практике планируется и проводится руководителем практики (мастерами производственного обучения) в каждой группе в соответствии с рабочей учебной программой за счет учебного времени.

Результат проведения дифференцированного зачёта заносится в журнал практического обучения и в аттестационный лист обучающегося.

## **10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **Основная литература**

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования /
2. Ковалев Н.И., М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2008. - 465 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Анфимова, Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М.: Омега - Л, 2008. - 328 с. Дополнительная литература
4. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - 3-е изд. - М. : Академия, 2007. - 278с. (Начальное профессиональное образование).
5. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. - 2-е изд. - М.: Академия, 2005.- 256 с.
6. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастрономъ Законодательные и нормативные документы
7. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» ( по состоянию на 20 апреля 2006 года). - Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2006. -47 с. - (Кодексы и законы России).
8. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000, 29-ФЗ»
9. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ
10. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389

11. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения Официальное представительство ИА BISHELP - Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-26113 от 09.11.2006
12. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.1995-05-04. - М.:Издательство стандартов, 1995. - 8с.
13. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ.2008-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 12с.
14. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. - Введ.2008-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 12с.

#### **Дополнительная литература**

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. Пособие/ Г.Г. Дубцов. - М.: Мастерство, 2001. -
2. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастрономъ .
3. Организация работы птице-гольевого цеха (Электронный ресурс). - 1 электрон.опт.диск (CD-ROM) : зв., цв., - Прил.:/сост. Г.В. Сеничкина. - 3бс.

#### **Словари и справочники**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. - М.: Хлебпродинформ , 1996. - 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. - М., Колос, 2000
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание , 2000. - 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева - М.:ДеЛипринт, 2002. - 590с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [www.100 menu. ru](http://www.100menu.ru)
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)
3. Электронные книги по кулинарии [www.dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
4. Электронная книга по кулинарии [rogalik.comelektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://rogalik.comelektronnaya_kulinariya_skachat)

#### **11. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, столовая—мастерская технологического колледжа, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и производственных работ.

#### **1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целями учебной практики являются:

2. Закрепление теоретической подготовки по:
  - приготовлению, декорированию блюд и изделий;
  - умению работать с технологическими и технико-технологическими картами.
2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен: **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;



- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
  - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
  - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
  - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
  - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - контроля качества и безопасности готовой продукции;
  - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
  - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
  - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
  - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
  - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
  - контроля качества и безопасности готовой продукции.
  - планирования работы структурного подразделения/бригады;
  - оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады;
  - принятия управленческих решений;
- уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
  - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
  - проводить расчеты по формулам;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в устной и письменной речи;
- соблюдать в речи этические нормы, связанные с соблюдением принципа вежливости, суть которого заключается в том, чтобы не нарушать достоинство партнера (партнеров) по общению;
- пользоваться словарями русского языка, употреблять основные выразительные средства русского литературного языка, продуцировать тексты различных жанров;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- определять свои возможности в предпринимательской деятельности;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- анализировать и оценивать ситуации экономической жизни общества;
- принимать решения в сложной экономической ситуации.

## **2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики являются:

- Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии «Повар» и квалификации «Техник-технолог» по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Студенты **должны знать:**

сырьё, п/ф, готовую продукцию, механическую кулинарную обработку продуктов, рецептуру, технологию приготовления, подачу готовых блюд, требования к качеству, технологический процесс предприятий общественного питания, уметь приготовить простые и сложные блюда, студенты **должны уметь:**

пользоваться сборником рецептов, блюд и кулинарных изделий ПОП, определять качество п/ф и готовых блюд, уметь готовить простые и ложные кулинарные изделия.

- Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией различных блюд и изделий.
- Закрепление правил делового этикета и делового общения.

## **3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО**

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессиональных модулей: ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ.06. Организация процесса работы структурного подразделения; ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар».

## **4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика по профессиональным модулям проводится в соответствии учебным планом: ПП.01 3 недели в 4 семестре; ПП.02. - 3 недели в 5 семестре; ПП.03. 3 недели - в 6 семестре; ПП.04.3 недели - в 6 семестре; ПП.05. - 3 недели в 7 семестре; ПП.06. - 1 неделя в 7 семестре и 2 недели в 8 семестре; ПП.07. 3 недели в 8 семестре.

## **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): по специальности 260807 Технология продукции общественного питания:

**ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.**

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**ПМ. 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

П.К 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

П.К 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

**ПМ.06 Организация процесса работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В рамках получения рабочей профессии **ПМ.07 «Повар»** обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные компетенции:

ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3 Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика

ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01-07

№ урока п/п	Тема программы	Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности				Формы текущего контроля
			Уровень усвоения	Кол-во часов	Кол-во дней	
	1	2	3	4	5	6
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				<b>108</b>	<b>18</b>	
<b>Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				<b>54</b>	<b>9</b>	
<b>Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья</b>	<p>Основные характеристики и пищевая ценность мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени.</p> <p>Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.</p> <p>Технологический процесс кулинарной обработки мяса. Разделка говяжьих туш, туш мелкого скота.</p> <p>Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса.</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений	

<b>Тема 1.2.</b> Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества. Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений
--	---	---	----	---	------------------------------------

	<p>сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.</p>				
<b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	<p>Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом, полуфабрикаты из них.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.</p>	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.4.</b> Способы минимизации отходов	Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Обработка субпродуктов, поросят, мяса диких животных. Использование.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			<b>36</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2.1 .</b> Организация технологического процесса подготовки рыбы	<p>Характеристика сырья. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.</p> <p>Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений



	<p>в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.)</p> <p>Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.</p> <p>Обработка нерыбного водного сырья.</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы.</p>				
<b>Тема 2.2.</b> Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы	<p>Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы (целиком, батонами порционными кусками), требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке рыбы.</p> <p>Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>			<b>18</b>	<b>3</b>	

<p><b>Тема 3.1.</b> Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд</p>	<p>Характеристика сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика. Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.          Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.          Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых.. Нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.          Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы.</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений
<b>ПМ 02. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			108	18	
<b>Раздел 1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</b>			36	6	
<p><b>Тема 1.1.</b> Организовать и проводить приготовление канапе</p>	<p>Ассортимент канапе. Характеристика продуктов используемых для приготовления канапе.          Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.          Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима.          Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе.</p>	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений

<p><b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления легких холодных закусок.</p>	<p>Ассортимент легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок.          Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок          Правила приготовления легких холодных закусок. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления легких холодных закусок.</p>	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
<p><b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления сложных холодных закусок.</p>	<p>Ассортимент сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.          Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок          Правила приготовления сложных холодных закусок. Технология приготовления сложных холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления сложных холодных закусок.</p>	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
<p><b>Раздел 2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b></p>			60	10	
<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p>	<p>Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы.          Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из рыбы. Правила приготовления холодных блюд из</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений

	<p>рыбы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты оформления холодных блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из рыбы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья</p>				
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление сложных холодных блюд из мяса</p>	<p>Ассортимент холодных блюд из мяса  Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.  Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.  Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса. Правила приготовления холодных блюд из мяса, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса.  Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса.  Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя</p>	2	24	4	Экспертная оценка навыков и умений

	<p>различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из мяса.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса.</p>				
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений
	<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Техника приготовления украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры,</p>				

	<p>заправки и соусы для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>				
<b>Раздел 3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</b>			<b>12</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов	Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Органолептические	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
	способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Правила приготовления сложных холодных соусов, соблюдая температурный и санитарный режимы. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.				
<b>Тема 3.2.</b> Способы оформления сложными холодными соусами	Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

	<p>Виды работ:</p> <p>Знакомство с организацией работы холодного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.</p> <p>Изучением инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье</p> <p>Совершенствование навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра</p> <p>Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов ит.д.</p> <p>Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p>				
<b>ПМ. 03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			<b>108</b>	<b>18</b>	
<b>Раздел 1. Организация приготовления супов.</b>			<b>18</b>	<b>3</b>	

<p><b>Тема 1.1 Организация приготовления сложных супов.</b></p>	<p>Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пюреобразных супов.</p> <p>Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых пюреобразных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения пюреобразных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения пюреобразных супов.</p>	2	6	1	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
<p><b>Тема 1.2</b> Технология приготовления прозрачных супов</p>	<p>Ассортимент прозрачных супов, методы организации производства прозрачных супов.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов</p> <p>Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов.</p> <p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов.</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов</p>	2	6	1	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>



	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления прозрачных супов  Технология приготовления прозрачных супов  Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам  Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов  Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения прозрачных супов  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов.</p>				
<p><b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления национальных супов</p>	<p>Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов.  Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов.  Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления национальных супов.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для национальных супов.  Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных национальных супов.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления национальных супов.  Технология приготовления национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам.  Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов.  Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых</p>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

	<p>национальных супов.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения национальных супов.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения национальных супов.</p>				
<b>Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов.</b>			<b>12</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.1</b> Организация приготовления сложных горячих соусов.	<p>Ассортимент соусов.  Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).  Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.  Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.  Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.  Правила соусной композиции горячих соусов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов.  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов. Технология приготовления сложных соусов.  Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов.  Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов.  Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.  Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и</p>	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений

	хранения готовых сложных соусов				
--	---------------------------------	--	--	--	--

<b>Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>			<b>36</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей</b>	<p>Ассортимент блюд из овощей. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. Методы организации производства блюд из овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.</p> <p>Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.</p> <p>Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей.</p> <p>Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.</p> <p>Температура подачи сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей.</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.</p> <p>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.</p>	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений

<p><b>Тема 3.2.</b> Организация приготовления сложных блюд из грибов</p>	<p>Ассортимент сложных блюд из грибов  Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.  Методы организации производства блюд из грибов.  Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов  Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p>	2	12	2	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
--	---	---	----	---	---

	<p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов.  Варианты подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из грибов  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из грибов.  Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов  Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из грибов  Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов  Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.</p>				
--	---	--	--	--	--

<p><b>Тема 3.3.</b> Организация приготовления сложных блюд из сыра</p>	<p>Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Методы организации производства блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сыров. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из</p>	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
	<p>сыров Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температура подачи сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра</p>				
<p><b>Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b></p>			42	7	
<p><b>Тема 4.1.</b> Организация приготовления сложных блюд из рыбы</p>	<p>Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления</p>	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений

	<p>сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления сложных блюд из рыбы Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы</p>				
--	--	--	--	--	--

<p><b>Тема 4.2.</b> Организация приготовления сложных блюд из мяса</p>	<p>Ассортимент сложных блюд из мяса Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса Технология приготовления сложных блюд из мяса</p>	2	18	3	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
--	---	---	----	---	---

	<p>Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса</p> <p>Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса</p> <p>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса</p>					
<p><b>Тема 4.3.</b> Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов.</p> <p>Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных блюд и мяса, мяса птицы, дичи, кролика.</p>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений	
<b>Раздел ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				<b>108</b>	<b>18</b>	
<b>Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>				<b>24</b>	<b>4</b>	
<p><b>Тема 1.1.</b></p> <p>Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и</p>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений	

	праздничного хлеба.				
<b>Тема 1.2.</b> Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления. Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.	2	6	1	
	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Виды технологического оборудования и его безопасное использование: просеиватели муки, тестомесы, делительно-округлительная машина, пароконвектоматы для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Производственный инвентарь: ножи, доски, противни, скалка.				
<b>Тема 1.3.</b> Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: роголик ореховый, ромовая баба и др. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к качеству готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.4.</b> Оценка качества сдобных хлебобулочных	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.	2	6	1	Экспертная оценка



изделий и праздничного хлеба	Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				навыков и умений
<b>Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>			<b>24</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления. Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке. Торты банкетные и фирменные, их особенности. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Взбивальные машины: виды и их назначение; виды производственного инвентаря: венчики, формы для выпекания.</p>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<p><b>Тема 2.3.</b> Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов: бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, миндальных, комбинированных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Торты банкетные и фирменные, их особенности. Торты низкокалорийные. Торты: «Прага», «Абрикотин», «Полет», «Ярославна», «Киевский», «Свадебный», «Безе» и др. Требования к качеству тортов. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия и сроки реализации тортов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.</p>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

<p><b>Тема 2.4.</b> Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	2	6	1	
<p><b>Раздел 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>			24	4	
<p><b>Тема 3.1.</b> Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	2	6	1	
<p><b>Тема 3.2.</b> Правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Выбор вида теста и способов формовки мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Техника и варианты оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	2	6	1	

<p><b>Тема 3.3.</b> Приготовление и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Ассортимент, рецептура, технологический процесс Печенье «Листики», печенье «Творожное», печенье «Ромашки», «Меренги», «Воздушно-ореховое».</p> <p>Ассортимент пирожных: бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное, миндально-ореховое, крошковое, десертные, низкоколорийное. Виды пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, формы (нарезные и штучные), отделки. Основные правила, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных различных видов. Требования к качеству пирожных. Виды дефектов, способы устранения. Условия и сроки реализации пирожных. Факторы, формирующие качество пирожных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий, требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий. Температурный и санитарный режим, правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<p><b>Тема 3.4.</b> Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий, требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	2	6	1	
<p><b>Раздел 4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</b></p>			36	6	
<p><b>Тема 4.1.</b> Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	2	6	1	

	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.				
--	---	--	--	--	--

<p><b>Тема 4.2.</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования: жарочные шкафы, электроплиты, взбивальные машины и производственного инвентаря: кондитерские гребенки, корнеттики, отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	2	6	1	
<p><b>Тема 4.3.</b> Приготовление и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы. Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов. Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками. Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений. Украшения из желе, марципана, карамели, шоколада. Технология подготовки свежих фруктов и ягод, живых цветов для отделки. Способы монтажа различных элементов декора. Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность (рациональное расходование сырья и оборудования). Дефекты отделки готовых изделий: виды, причины возникновения, способы устранения.</p>	2	18	3	

	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов, требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.				
<b>Тема 4.4.</b> Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов, требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов.	2	6	1	
<b>Раздел ПМ. 05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>			<b>108</b>	<b>18</b>	
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов</b>			<b>48</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов	Основных пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

<b>Тема 1.2.</b> Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов	Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Методы приготовления сложных холодных десертов Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.3.</b> Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных десертов	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.4.</b> Технология приготовления сложных холодных десертов	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Актуальные направления в приготовлении холодных десертов	2	24	4	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов</b>			<b>60</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов	Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Методы приготовления сложных горячих десертов Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов	22	12	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 2.2.</b> Технология	Приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных	2	30	5	Экспертная

приготовления сложных горячих десертов	кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов				оценка навыков и умений
<b>Тема 2.3.</b> Организация обслуживания при приготовлении сложных десертов	Сервировка столов различными способами Правила подачи сложных десертов	2	18	3	
<b>Раздел ПМ 06.1. Управление структурным подразделением организации</b>			<b>108</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Отрасль в структуре экономике	Отрасль в структуре экономике. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура	<b>Основные понятия и определения. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.</b> <b>Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания.</b> <b>Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение.</b> <b>Принципы размещения предприятий общественного питания.</b> <b>Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.</b> Производственная инфраструктура предприятия.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.3.</b> Сырьевая и материально-техническая база предприятий. Организация снабжения предприятий	Виды продовольственного сырья, используемые в общественном питании. Использование новых видов сырья (биологически активных и пищевых добавок, пищевых концентратов и т.п.). Требования к сырью. Материально-техническая база: понятие, назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия. Организация снабжения предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений



	<b>Особенности продовольственного снабжения. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.</b>				
<b>Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства</b>	Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования. <b>Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).</b> Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, классификация, назначение, требования. Организация товарооборота.	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.5. Производственная структура. Производственный и технологический процессы</b>	Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.6. Организация процесса производства продукции</b>	Оперативное планирование работы производства. Производственная программа. Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Организация работы основных производственных цехов. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов. Заготовочные цехи. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах. Доготовочные цехи. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами. Специализированные цехи. Вспомогательные производственные помещения.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений

<b>Тема 1.7. Реализация готовой продукции</b>	<b>Реализация</b> продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия). Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия. Особенности реализации покупных товаров, в том числе алкогольных напитков, табачных изделий и т.п. в предприятиях общественного питания. Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.8. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания</b>	Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал. Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи. <b>Особенности организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности.</b> <b>Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм труда. Табель учета рабочего времени.</b>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел ПМ 06.02. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания</b>			<b>36</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Организация работы предприятий общественного питания для обслуживания посетителей.</b>	Общая характеристика процесса обслуживания. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания. <b>Характеристика торговых помещений (виды, назначения). Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений.</b> <b>Столовая посуда, приборы. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии подбора посуды для предприятий питания разных типов и классов. Нормы оснащения предприятий питания столов столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.</b>	2	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

Тема 2.2. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации. Требования к информации и оформлению меню, карты вин и коктейлей. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений, персонала к обслуживанию. Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов. Приемы и банкеты: виды, назначения, классификация. Особенности подготовки и проведения банкет.	2	18	3	Экспертная оценка навыков и умений
Тема 2.3. Организация по обслуживанию предприятий.	Кейтеринг предприятий общественного питания: понятие, виды, назначение, порядок организации, проведения. Специальные виды услуг и формы обслуживания: определение и классификация. Услуги по организации обслуживания. Особенности предоставления услуг, Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях. Социальное питание. Социально-ориентированные предприятия: определение, виды, назначения. Организация труда обслуживающего персонала. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала.	2	12	2	Экспертная оценка навыков и умений
	<b>Итого:</b>		<b>756</b>	<b>126</b>	
	<b>Код</b>	Наименования		<b>Количество</b>	

<i>профессиональных компетенций</i>	<i>профессиональных модулей</i>	<i>Виды работ</i>	<i>часов производственной практики и ПМ</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>3</i>
ПК 7.1.-7.9.	ПМ 07.	<b>ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР 12901 КОНДИТЕР</b>	<b>108</b>
		Приготовление блюд из овощей и грибов.	54
		Приготовление супов	
		Приготовление блюд из рыбы.	
		Приготовление блюд из мяса.	

	Приготовление блюд из птицы.	
	Приготовление горячих закусок.	
	Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного теста. Приготовление изделий из слоеного, воздушного теста. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Оформление мучных кондитерских изделий. Приготовление тортов и пирожных. Приготовление пирогов.	54
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе производственной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии - работа с пакетом прикладных программ.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

1. технологические карты по производственным процессам;
2. тестовые задания;
3. комплект пробных квалификационных работ;
4. образцы выполнения заданий;
5. алгоритм выполнения работ по операционно;
6. методические рекомендации по выполнению работ.

## **9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

Форма промежуточной аттестации по производственной практике - дифференцированный зачёт.

## **10. УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Основная литература**

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования /
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2008. - 465 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Анфимова, Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М.: Омега - Л, 2008. - 328 с.

### *Дополнительная литература:*

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. - М.: Академия, 2006. - 480 с.
  2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. - 2-е изд. - М.: Академия, 2005.- 256 с.
  3. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастрономъ
- Законодательные и нормативные документы:*
1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
  2. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.:
  2. Экономические новости, 2003 СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
  3. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [www.tsf2000.ru](http://www.tsf2000.ru)
3. Электронные книги по кулинарии [www.dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
4. Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat)

## **11. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, производственные мощности предприятий питания г.Алейска, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и пр

### **4. Требования к условиям реализации ОПОП**

#### **4.1 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

□ каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;

обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;

является технологией личностно-ориентированного обучения;

меняется роль педагога с информатора на консультанта;

модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;

может осуществляться индивидуализация обучения;

обучение базируется на деятельностном принципе;

□ поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:

первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;

второй уровень со средней степенью обучаемости;

третий уровень с высоким уровнем обучаемости;

учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;

организация индивидуального контроля;

обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Технология АМО позволяет значительно повысить познавательную мотивацию обучающихся, обеспечить образовательный процесс серьезным мотивационным потенциалом. Занудная учеба благодаря активным методам превращается в увлекательную игру, поглощающую все внимание обучающихся, незаметно мотивируя их проявлять все свои способности, качества, компетентности. заложенный в активных методах обучения потенциал обеспечивает формирование разнообразных образовательных эффектов без принуждения и дополнительной стимуляции обучающихся, обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Кейс-технология предназначена для получения знаний по тем дисциплинам, где нет однозначного ответа на поставленный вопрос, а есть несколько ответов, которые могут соперничать по степени истинности. Она используется на уроках предметов «История», «Право», «Обществознание» по темам, требующим анализа большого количества документов и первоисточников. Кейс-технология предоставляет большие возможности для получения навыков поиска нужной информации, оценки альтернативных решений, что

очень важно в настоящее время, когда ежедневновозрастают объемы информационных потоков, освещаются различные точки зрения на одно и то же событие. Преимущества кейс-технологии:

использование принципа проблемного обучения – получение навыка в решении реальных проблем;

получение навыка работы в команде;

навыка участия в пресс-конференции;

умения формулировать вопрос и аргументировать ответ;

обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. Технология

модерации предполагает организацию

эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой

компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом,

оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в

процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология развития критического мышления имеет свои особенности, а именно: акцент на самостоятельность обучающихся в учебном процессе; поиск аргументов для решения проблемы; не принятие сведений на веру; поиск аргументированных ответов происходит на основе рефлексии, выявления неизвестного; необходимо создание условий для сотрудничества и партнерства в процессе целенаправленной деятельности.

Технология состоит из нескольких фаз, а именно: 1) вызов (то, что воспитанник уже знает по теме); 2) осмысление (что узнал); 3) рефлексия (отбор информации).

Основные приемы, входящие в вышеуказанные фазы технологии:

1 фаза: кластер, индивидуальная «мозговая атака», групповая «мозговая атака»;

2 фаза: инсерт (работа с информацией с разметкой, маркировка текста с его разметкой), чтение с остановками, перекрестная дискуссия, ЗХУ (знаю, хочу узнать, узнал, т. е. приведение информации в логический порядок, его цель — систематизация знаний по теме);

3 фаза: кластер («информационный гроздь», прием графической систематизации материала), эссе, синквейн (стихотворение из пяти строк, цель которого — синтезировать,

обобщить информацию по теме). Это быстрый способ подведения итога по теме, рефлексия, способ резюмирования полученной информации и изложения сложных идей, чувств и представлений в нескольких словах.

Технология развития критического мышления является фундаментом для освоения новых видов деятельности. Предметом любой новой педагогической технологии являются конкретные взаимодействия обучающихся и преподавателей в разных видах деятельности, организованные на базе точного структурирования, систематизации, программирования, алгоритмизации, стандартизации способов и приемов обучения либо воспитания, с внедрением компьютеризации и технических средств.

Здоровьесберегающие технологии оптимально сочетают специфические и общепедагогические методы в соответствии с методическими принципами:

- соблюдение режима занятий;
- построение урока с учетом работоспособности обучающихся;
- использование оздоровительных двигательных, зрительных минуток на уроках;
- использование наглядности;
- выполнение гигиенических требований к уроку;
- благоприятный эмоциональный настрой на уроке;
- использование на уроках комплексно - нейтрализующих приемов;
- организация и проведение уроков здоровья;
- организация тренинга с учащимися с ослабленным здоровьем;
- выполнение на уроках литературного чтения упражнений на дыхание («потушить свечу», «подуть на горячее молоко», «дунуть на одуванчик», наклон вперед – вдох – выдох, произносятся гласные звуки и т.д.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищенности, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

#### Игровые технологии

современной школе, делающей ставку на активизацию и интенсификацию учебного процесса, игровая деятельность используется в следующих случаях:

- в качестве самостоятельных технологий для освоения понятия, темы и даже раздела учебного предмета;
- как элемент более общей технологии;
- в качестве урока или его части (введение, контроль);
- как технология внеклассной работы.

Понятие "игровые педагогические технологии" включает достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр. В отличие от игр вообще,

педагогическая игра обладает существенным признаком - четкого обучения соответствующим ей педагогическим результатам, которые могут быть обоснованы в явном виде и характеризуются учебно- познавательной направленностью. Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, выступающих как средство побуждения, стимулирования к учебной деятельности. В игре нет легко опознаваемого источника знаний, нет обучаемого лица. Процесс обучения развивается на языке действий, учатся и учат все участники игры в результате активных контактов друг с другом. Игровое обучение ненавязчиво. Игра большей частью добровольна и желанна.

Реализация игровых приемов и ситуаций при урочной форме занятий происходит по следующим основным направлениям:

- дидактическая цель ставится перед учащимися в форме игровой задачи;
- учебная деятельность подчиняется правилам игры;
- учебный материал используется в качестве ее средства;
- в учебную деятельность вводится элемент соревнования, который переводит дидактическую задачу в игровую;



Место и роль игровой технологии в учебном процессе, сочетание элементов игры и учение во многом зависят от понимания учителем функций педагогических игр. Функция игры - ее разнообразная полезность. У каждого вида игры своя полезность. Выделим наиболее важные функции игры как педагогического феномена культуры.

Социокультурное назначение игры. Игра - сильнейшее средство социализации ребенка, включающее в себя как социально-контролируемые процессы целенаправленного воздействия их на становление личности, усвоение знаний, духовных ценностей и норм, присущих обществу или группе сверстников, так и спонтанные процессы, влияющие на формирование человека. Социокультурное назначение игры может означать синтез усвоения человеком богатства культуры, потенциалов воспитания и формирования его как личности, позволяющей функционировать в качестве полноправного члена коллектива.

Функция межнациональной коммуникации. Игры национальны и в то же время интернациональны, межнациональны, общечеловечны. Игры дают возможность моделировать разные ситуации жизни, искать выход из конфликтов, не прибегая к агрессивности, учат разнообразию эмоций в восприятии всего существующего в жизни.

Функция самореализации человека в игре. Это одна из основных функций игры. Для человека игра важна как сфера реализации себя как личности. Именно в этом плане ему важен сам процесс игры, а не ее результат, конкурентность или достижение какой-либо цели. Процесс игры - это пространство самореализации. Человеческая практика постоянно вводится в игровую ситуацию, чтобы раскрыть возможные или даже имеющиеся проблемы у человека и моделировать их снятие.

Коммуникативная игра. Игра - деятельность коммуникативная, хотя по чисто игровым правилам и конкретная. Она вводит учащегося в реальный контекст сложнейших человеческих отношений. Любое игровое общество - коллектив, выступающий применительно к каждому игроку как организация коммуникативное начало, имеющее множество коммуникативных связей. Если игра есть форма общения людей, то вне контактов взаимодействия, взаимопонимания, взаимоуступок никакой игры между ними быть не может.

Диагностическая функция игры. Диагностика - способность распознавать, процесс постановки диагноза. Игра обладает предсказательностью; она диагностичнее, чем любая другая деятельность человека, во-первых, потому, что индивид ведет себя в игре на максимуме проявлений (интеллект, творчество); во-вторых, игра сама по себе - это особое "поле самовыражения".

Игротерапевтическая функция игры. Игра может и должна быть использована для преодоления различных трудностей, возникающих у человека в поведении, в общении с окружающими. Эффект игровой терапии определяется практикой новых социальных отношений, которые получает учащийся в ролевой игре. Именно практика новых реальных отношений, в которые ролевая игра ставит учащегося как со взрослыми, так и со сверстниками, отношений свободы и сотрудничества взамен отношений принуждения и агрессии, приводит в конце концов к терапевтическому эффекту.

Функция коррекции в игре. Психологическая коррекция в игре происходит естественно, если все учащиеся усвоили правила и сюжет игры, если каждый участник игры хорошо знает не только свою роль, но и роли своих партнеров, если процесс и цель игры их объединяют. Коррекционные игры способны оказать помощь учащимся с отклоняющимся поведением, помочь им справиться с переживаниями, препятствующими их нормальному самочувствию и общению со сверстниками в группе.

Развлекательная функция игры. Развлечение - это влечение к разному, разнообразному. Развлекательная функция игры связана с созданием определенного комфорта благоприятной атмосферы, душевной радости как защитных механизмов, т. е. стабилизации личности, реализации уровней ее притязаний. Развлечение в играх - поиск. Игра обладает магией, способной давать пищу фантазии, выводящей на развлекательность.

Игровые мотивы и организация игр

Игровые формы обучения, как никакая другая технология, способствуют использованию различных способов мотивации:

Мотивы общения:

обучающиеся, совместно решая задачи, участвуя в игре, учатся общаться, учитывать мнение товарищей;

при решении коллективных задач используются разные возможности учащихся;

обучающиеся в практической деятельности на опыте осознают полезность и быстро соображающих, и критически-оценивающих, и тщательно работающих, и осмотрительных, и рискованных со товарищей;

совместные эмоциональные переживания во время игры способствуют укреплению межличностных отношений.

Моральные мотивы.

игре каждый ученик может проявить себя, свои знания, умения, свой характер, волевые качества, свое отношение к деятельности, к людям.

Познавательные мотивы:

Каждая игра имеет близкий результат (окончание игры), стимулирует учащегося к достижению цели (победе) и осознанию пути достижения цели (нужно знать больше других).

игре команды или отдельные ученики изначально равны (нет отличников и троечников, есть игроки). Результат зависит от самого игрока, уровня его подготовленности, способностей, выдержки, умения, характера.

Обезличенный процесс обучения в игре приобретает личностные значения. Учащиеся примеряют социальные маски, погружаются в историческую обстановку и ощущают себя частью изучаемого исторического процесса.

Ситуация успеха создает благоприятный эмоциональный фон для развития познавательного интереса. Неудача воспринимается не как личное поражение, а поражение в игре и стимулирует познавательную деятельность (реванш).

Состязательность - неотъемлемая часть игры - притягательна для обучающихся. Удовольствие, полученное от игры, создает комфортное состояние на уроках и усиливает желание изучать предмет.

игре всегда есть некое таинство - неполученный ответ, что активизирует мыслительную деятельность ученика, толкает на поиск ответа.

игровой деятельности в процессе достижения общей цели активизируется мыслительная деятельность. Мысль ищет выход, она устремлена на решение познавательных задач. Управление многими играми необходимо для активации процесса самовоспитания обучающегося. К педагогическим подходам организации игр необходимо отнести ряд следующих моментов:

Выбор игры.

Выбор игры, в первую очередь, зависит от того, каков обучающийся, что ему необходимо, какие воспитательные задачи требуют своего разрешения. Если игра коллективная, необходимо хорошо знать каков состав играющих, их интеллектуальное развитие, физическая подготовленность, особенности возраста, интересы, уровни общения и совместимости и т. п.

Разбивка на команды, группы, распределение ролей в игре. Игровым обычно называют коллектив детей, созданный для проведения игр. Как известно, существуют игры, не требующие деления на группы, и игры командные. Разбивка на коллектив требует соблюдения этики, учета привязанностей,

симпатий, антипатий. Игровая практика детей накопила немало демократических игротехнических примеров деления

на микроколлективы играющих, в частности, жеребьевку, считалки. Распределение ролей. Роли могут быть активными и пассивными,

главными и второстепенными. Распределение детей на роли в игре - дело трудное и щепетильное. Распределение не должно зависеть от пола ребенка, возраста, физических особенностей. Многие игры построены на равноправии ролей. Для некоторых игр требуются капитаны, водящие, т. е. командные роли по сюжету игры. Учитывая, какая роль особенно полезна ребенку, воспитатель использует следующие приемы:

назначение на роль непосредственно взрослым;

назначение на роль через старшего (капитана, водящего);

выбор на роль по итогам игровых конкурсов (лучший проект, костюм, сценарий);

добровольное принятие роли ребенком, по его желанию;  
очередность выполнения роли в игре.

При распределении командных ролей следует делать, так, чтобы роль помогала неавторитетным укрепить авторитет, неактивным -- проявить активность, недисциплинированным - стать организованными детям, чем-то себя скомпрометировавшими, - вернуть потерянный авторитет; новичкам и ребятам, сторонящимся детского коллектива, - проявить себя, сдружиться со всеми.

игре необходимо следить за тем, чтобы не появлялись зазнайство, превышение власти командных ролей над второстепенными. Неподчинение в игре может разрушить игру. Необходимо следить за тем, чтобы у роли было действие; роль без действия - мертва, обучающийся выйдет из игры, если ему нечего делать. Нельзя использовать в игре отрицательные роли, они приемлемы только в юмористических ситуациях.

Развитие игровой ситуации. Под развитием понимается изменение положения играющих, усложнение правил игры, смену обстановки, эмоциональное насыщение игровых действий. Участники игры социально активны постольку, поскольку никто из них не знает до конца всех способов

действий выполнения своих функциональных задач в игре. В этом заключен механизм обеспечения интереса и удовольствия от игры.

Основные принципы организации игры:

отсутствие принуждения любой формы при вовлечении детей в игру;

принцип развития игровой динамики;

принцип поддержания игровой атмосферы (поддержание реальных чувств детей); принцип взаимосвязи игровой и неигровой деятельности;

для педагогов важен перенос основного смысла игровых действий в

реальный жизненный опыт обучающихся;

принципы перехода от простейших игр к сложным игровым формам;

логика перехода от простых игр к сложным связана с постепенным углублением разнообразного содержания игровых заданий и правил:

от игрового состояния к игровым ситуациям;

от подражания к игровой инициативе;

от локальных игр к играм-комплексам;

от возрастных игр к безвозрастным, "вечным".

Урок, проводимый в игровой форме, требует определенных правил:

Предварительная подготовка. Надо обсудить круг вопросов и форму проведения.

Должны быть заранее распределены роли. Это стимулирует познавательную деятельность.

Обязательные атрибуты игры: оформление, карта города, корона для короля, соответствующая перестановка мебели, что создает новизну эффект неожиданности и будет способствовать повышению эмоционального фона урока.

Обязательная констатация результата игры.

Компетентное жюри.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet.

Наименование дисциплины	Реализуемые активные и интерактивные формы проведения занятий
Физика	Компьютерные симуляции, групповые дискуссии
Обществознание, история	Разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии
Биология, Обж, литература	Деловые игры, дискуссии,

Междисциплинарные курсы	Разбор конкретных ситуаций , компьютерные симуляции
Основы материаловедение	Применение виртуальной лаборатории для проведения практических работ, Модульные технологии
Учебная практика	Кейс- технологии, разбор конкретных технологий , практико- ориентированные элементы
Математика	Технологии развивающего обучения
Охрана труда	Психологические тренинги , интернет технологии здоровье сберегающие технологии

#### 4.2 Организация самостоятельной работы обучающихся

современном образовательном процессе нет проблемы более важной и одновременно более сложной, чем организация самостоятельной работы студентов. В связи с введением в образовательный процесс нового Федерального государственного образовательного стандарта все более актуальной становится эта задача. Одной из целей профессионального образования является формирование активной, творческой, профессионально подготовленной личности, мировоззрение и стиль мышления которой не просто отвечают современным условиям, но и ориентированы на перспективу. Самостоятельная работа студентов - это организованная преподавателем активная деятельность студентов, направленная на выполнение поставленной цели осуществляемая без непосредственного участия педагога, но по его заданиям и под его руководством. Любой учебный процесс ориентируется на передачу знаний от педагога к обучающемуся, успешное их накопление и последующее активное применение на практике.

Самостоятельная работа проводится с целью систематизации и закрепления полученных знаний и практических умений; углубления и расширения теоретических знаний; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию; развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирования самостоятельности мышления, самосовершенствованию и самореализации; развития исследовательских умений. Роль самостоятельной работы студентов в образовательном процессе техникума заключается в формировании будущего рабочего, способного к самообразованию, саморазвитию, инновационной деятельности. Решение этой задачи невозможно только путем передачи знаний в готовом виде от преподавателя к студенту.

Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является перевод всех студентов на индивидуальную работу с переходом от формального выполнения определенных заданий при пассивной роли студента к «познавательной активности» с формированием собственного мнения при решении поставленных проблемных вопросов и задач.

Увеличение роли самостоятельной работы студентов означает принципиальный пересмотр организации учебно-воспитательного процесса, который должен строиться так, чтобы формировать компетенции, развивать умение учиться, формировать у студента способности к саморазвитию, творческому применению полученных знаний, способам адаптации к профессиональной деятельности в современном мире.

Самостоятельная работа реализуется непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических и семинарских занятиях, при выполнении лабораторных работ; контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.; библиотеке, дома, при выполнении студентом учебных и творческих задач. Рассматривая вопросы самостоятельной работы студентов, обычно имеют в виду, в основном, внеаудиторную работу. Надо сказать, что для активного владения знаниями в процессе аудиторной работы нужно понимание учебного материала и наиболее оптимальное его восприятие. На первых курсах, идет упор на запоминание материала с элементами понимания, не уделяется внимание проблеме его восприятия. Мало просматриваются

междисциплинарные связи. Особенно опасно это для фундаментальных дисциплин. Не закрепленные в других видах деятельности знания студентов, как правило, быстро забываются.

Задания для самостоятельной работы могут быть:

для овладения знаниями: чтение текста, составление плана текста, составление опорного конспекта, работа со словарями, справочниками, технической документации, использование компьютерной техники, интернета;

для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответы на контрольные вопросы, тесты, аналитическая обработка текста (подготовка к выступлению на семинаре, конференции, тематических кроссвордов, тестирование и т.д.).

для формирования умений: решение вариативных задач, решение задач по образцу, выполнение расчетно-графических работ, решение производственных ситуаций, подготовка к деловым играм, подготовка курсовых и дипломных работ.

Студенту предоставляется право выбора темы и даже руководителя работы. Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику дисциплины, индивидуальные особенности студентов, соответствовать объему изучаемого материала.

Самостоятельная работа осуществляется индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема конкретной тематики, сложности, уровня умений студентов.

Чтобы развить положительное отношение студентов к самостоятельной работе, следует на каждом ее этапе разъяснять цели работы, контролировать их понимание студентами, формируя у них умение, самостоятельно ставить задачи и выбирать цели. Аудиторная самостоятельная работа может реализовываться при проведении практических занятий, семинаров, выполнении лабораторного практикума. Результативность самостоятельной работы студентов во многом определяется наличием активных методов ее контроля.

Виды практических заданий для самостоятельной работы студентов, применяемые преподавателями техникума

Составить опорный конспект по теме...

Сформулировать вопросы...

Сформулировать собственное мнение...

Продолжить фразу...

Дать определения следующим терминам...

Составить опорный конспект своего ответа.

Написать реферат.

Составить отчет по теме...

Разработать алгоритм последовательности действий...

Составить таблицу с целью систематизации материала...

Заполнить таблицу, используя...

Заполнить блок-схему...

Смоделировать конспект урока по теме...

Смоделировать домашнее задание.

Сделать самоанализ практики: эффективность использования приёмов, методов и средств воспитания детей.

Осуществить аналитический разбор публикации по заранее определённой преподавателем теме.

Составить тематический кроссворд.

Составить план текста, конспект.

19. Решить ситуационные задачи.

20. Подготовиться к семинару, деловой игре.

Приёмы самостоятельной работы студентов.

Работа с учебником.

Для обеспечения максимально возможного усвоения материала и с учётом индивидуальных особенностей студентов, предлагается им следующие приёмы обработки информации учебника:

конспектирование;  
составление плана учебного текста;  
выделение проблемы и нахождение путей её решения;  
самостоятельная постановка проблемы и нахождение в тексте путей её решения  
определение алгоритма практических действий (план, схема). 2. Опорный конспект.  
Зачастую педагог обучает от параграфа к параграфу, от пункта к пункту и лишь в конце темы пытается связать весь материал на обобщающем уроке. Куда целесообразнее, даже с психологической точки зрения, дать студентам представление об изучаемой теме на первом уроке, искусно оформив её содержание как небольшой опорный конспект. Он нужен всем – и сильным, и слабым. И тогда студенты не будут учиться сегодня, забыв выученное вчера и не зная того, что будет завтра. Опорный конспект дается на этапе изучения нового материала, а потом используются при повторении. Опорный конспект позволяет не только обобщать, повторять необходимый теоретический материал, но и даёт педагогу огромный выигрыш во времени при прохождении материала.

### Тесты

Тесты воспринимаются студентами как своеобразная игра. Тем самым снимается целый ряд психологических проблем – страхов, стрессов, которые, к сожалению, характерны для обычных форм контроля знаний студентов.

Основное достоинство тестовой формы контроля – это простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы.

### Тесты 1 уровня

Требуют выбора 1 или нескольких правильных ответов на вопросы из ниже предложенных.

На проверку качества усвоения знаний и применения знаний на практике: выбрать один из перечисленных способов \_\_\_\_\_

На соотнесение: найдите общее и различия в \_\_\_\_\_ изучаемых объектах.

На проверку рефлексии: установите соответствие \_\_\_\_\_

### Тесты 2 уровня

Задания на подстановку: эти задания требуют выбора и дополнения фраз, формул, графических изображений, схем и т.д. предложенными недостающими или составляющими.  
Определение с пропущенным словом \_\_\_\_\_

Подтекстовые слова и фразы: \_\_\_\_\_

Задания на конструирование ответа: заполнение таблицы, изображение схемы, графика, написание формулы и т.д.)

Заполнить таблицу \_\_\_\_\_

Задания на решение конкретной ситуации.

Требования к тестам, предъявляемым студентам

Задания должны быть типичными для данной дисциплины;

Объём задания должен обеспечивать выполнение теста за ограниченное время (не более часа);

Задание по сложности, структуре, трудности должно быть объективно посильным для выполнения студентами на соответствующем этапе обучения;

Задание по содержанию должно быть таким, чтобы правильное его выполнение имело

только один эталон;

Сложность заданий в системе тестов должна повышаться по мере продвижения студентов в овладении профессией;

Формулировка содержания задания должна раскрывать поставленную перед учащимися задачу: что он должен сделать, какие условия выполнить, каких результатов достигнуть

#### 4. Семинар

Форма проведения семинара очень гибкая. На семинарах решаются следующие задачи:

- углубление, конкретизация и систематизация знаний, полученных студентами на предшествующих этапах учёбы;

развитие навыков самостоятельной работы;

ознакомление со спецификой работы с литературой;

профессиональное использование знаний в учебных условиях. Типы проведения семинарских занятий:

вопросно-ответный семинар;

развёрнутая беседа на основе заранее данного студентам плана, обсуждение письменных рефератов;

заслушивание устных докладов студентов с последующим их обсуждением;

семинар – диспут;

теоретическая конференция;

семинар – имитационная игра;

комментированное чтение первоисточников.

Задачное обучение.

практико-ориентированные задачи: выступают средством формирования у студентов системы интегрированных умений и навыков, необходимых для освоения профессиональных компетенций. Это могут быть ситуации, требующие применения умений и навыков, специфичных для профессии педагога (знания содержания предмета), ситуации, требующие организации деятельности, выбора её оптимальной структуры (организация детского коллектива, принципы организации занятий с детьми и т.п), личностно-ориентированных ситуаций (нахождение нестандартного способа решения).

профессиональные задачи: выступают средством формирования у студентов умений определять, разрабатывать и применять оптимальные методы решения профессиональных задач. Они строятся на основе ситуаций, возникающих на различных уровнях осуществления практики и формулируются в виде производственных поручений (заданий).

Задачное обучение способно обеспечить целенаправленное, поэтапное формирование и контроль сформированности необходимых профессиональных компетенций.

Инструктаж к заданиям.

Инструктаж необходим для того, чтобы помочь студентам осмыслить содержание задания, требования учебной задачи.

Инструктаж может быть вводным, текущим, индивидуальным, групповым, фронтальным, подробным, свёрнутым и т.д.

Вводный фронтальный инструктаж проводится для разъяснения цели работы, преподаватель обращает внимание на те конечные результаты, к которым должны прийти студенты.

В тех случаях, когда предполагается новое задание, вводный инструктаж помогает связать выдвинутую задачу с имеющимися у студентов опорными знаниями, опытом или действиями, усвоенными ранее.

Полнота устного инструктирования зависит от этапа обучения. На начальном этапе оно более подробное. Вводный инструктаж при выполнении лабораторных и практических работ включает объяснение задания (что делать?), порядок его выполнения (как делать?), показ и выполнение приёмов (почему так делать?).

Письменные инструкции необходимы в тех самостоятельных работах, которые требуют строгой последовательности выполнения. Письменная инструкция представляет собой учебный алгоритм, руководствуясь которым студент решает задачу по строго намеченному пути, не допуская произвольных шагов.

Коррективный контроль – средство побуждения.

Если преподаватель внимательно наблюдает за работой студентов, он может использовать приёмы, направленные на корректирование их деятельности:

уточняет суть задания, добиваясь понимания его всеми, если оно является общим;

предупреждает о сложном моменте в процессе выполнения задания, чтобы предотвратить ошибку, допускаемую обычно большинством студентов;

предлагает сообщить или показать промежуточные результаты;

предлагает студентам самим контролировать свои действия.

Варианты критериев оценки самостоятельной работы студентов педагогом:

Вариант 1

1. Уровень усвоения студентом учебного материала;

Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;

Уровень сформированности общеучебных умений;

Обоснованность и чёткость изложения материала;

Оформления материала в соответствии с требованиями;

Уровень самостоятельности при выполнении самостоятельной работы.

Показатели творческой деятельности:

видение новой проблемы в знакомой ситуации;

самостоятельное комбинирование известных способов деятельности в новой ситуации; - видение возможных путей решения данной проблемы;

построение принципиально нового способа решения проблемы;

Вариант 2

№	Основные общеучебные умения и навыки	Должен владеть студент		Владеет ли на данный момент	
1.	Конспектировать, составлять план, тезировать				
2.	Цитировать материал.				
3.	Подготовить реферат, доклад, сообщение				
4..	Выступить с рефератом, докладом, сообщением				



5.	Быстро читать с различными целями(для усвоения важных деталей, для критической оценки, для долговременного запоминания).				
6.	Вести исследовательскую деятельность.				
7.	Логически осмысливать материал, выделяя в нём главное.				
8.	Систематизировать и классифицировать явления.				
9.	Соотносить, сравнивать факты, явления, концепции, точки зрения.				
10.	Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.				
11.	Наблюдать.				
12.	Делать обоснованные выводы.				
13.	Критически оценивать информацию, давать ей оценку.				
14.	Использовать полученные знания в действии.				
15.	Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.				
16.	Проявлять творческую инициативу по разным направлениям деятельности.				

Педагогическое сопровождение самостоятельной работы студентов.

При анализе общей структуры дисциплины преподаватель заранее определяет: фрагменты темы, которые студенты могут усвоить самостоятельно; задания, направленные на формирование общеучебных умений; задания репродуктивного и творческого характера, направленные на развитие специальных умений, индивидуальных способностей студентов; формы организации коллективной самостоятельной деятельности (работа в парах, бригадно-групповая).

В тематическом плане должны быть обозначены только основные виды и формы организации самостоятельной работы, отражающие логическую последовательность изучения материала.

Определить место самостоятельной работы на уроке – означает рассчитать время, необходимое для его выполнения. Наиболее эффективно эта проблема может быть решена при использовании дифференцированных заданий, определяющих нагрузку, которая соответствует индивидуальным особенностям студентов.

Алгоритм разработки материала для самостоятельной работы студентов:

1. Информационно- поисковый блок:

структура теоретического материала;

содержание аспектов и логики представления каждой темы;

необходимые требования к осмыслению изученного;

Справочно-консультативный блок:

- рекомендации и комментарии; - алгоритм действий; - памятки; - конкретные примеры;

- понятийный аппарат; - опорные конспекты; - интернет-ресурсы;

Практико-ориентировочный блок:

вопросы для самопроверки изученного материала;

практические задания и упражнения по плану: целевая установка, содержание задания, форма представления, время отчётности, критерии оценки;

4. Контрольно-оценочный блок:

задания обязательные и по выбору;

задания для самопроверки;

-задания для дискуссионного обсуждения и взаимооценки;

лист самооценки.

4.3 Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

4.3.1 Кадровое обеспечение

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

№ п\п	Показатель	По физическим лицам	По ставкам
1	Количество преподавателей	12	6 ставок
2	Процент штатных педагогов	100%	
3	Количество преподавателей Прошедших повышение квалификации	4 чел	
	В течение последнего года	3 чел	
	В течение последних 2 лет	2 чел	
	В течение последних 3 лет	4чел	

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Организация учебного процесса следующая:

Продолжительность учебной недели – 5 дней, продолжительность занятий 45 минут.

Организация консультаций – групповая и индивидуальная.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся преподаватель на своих занятиях применяет элементы новых педагогических технологий с применением электронных образовательных ресурсов, игровые, ролевые технологии, обучение в команде, технология «дебаты», технология «метод проектов», кейс – технология, индивидуальные

групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой. Учебная практика (производственное обучение) проводится параллельно с реализацией междисциплинарного курса (МДК) в лаборатории, оборудованной необходимыми средствами обучения. Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 часов (академических) в неделю. Для организации учебной практики (производственного обучения)

разрабатываются методические материалы: (инструкционные, технологические карты, методические рекомендации, ситуационные задачи, карточки-задания), приобретается набор продуктов в зависимости от темы практического занятия. Организация учебной практики парная, индивидуальная.

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППСЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением

обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППКРС

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

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

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4 Программа формирования универсальных учебных действий**

Программа формирования универсальных учебных действий в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Алейский технологический техникум»

Пояснительная записка

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах ОП СПО (ППССЗ (далее — программа развития УУД) составлена на основе ФГОС СОО.

Программа развития УУД направлена на:

реализацию требований к личностным и метапредметным результатам освоения ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППССЗ);

повышение эффективности освоения обучающимися ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППССЗ);

формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебноисследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Цель программы развития УУД - создание условий для формирования у обучающихся умения учиться, способности к самосовершенствованию и саморазвитию в рамках урочной и внеурочной деятельности, формирование у обучающихся личностных и метапредметных результатов, определенных ФГОС СОО.

Задачи программы развития УУД:

организация взаимодействия педагогов и обучающихся по развитию универсальных учебных действий;

реализация основных подходов, обеспечивающих эффективное освоение УУД обучающимися, взаимосвязь способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по развитию УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

включение развивающих задач как в урочную, так и внеурочную деятельность обучающихся.

Программа развития УУД обеспечивает:

развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;

формирование личностных ценностно—смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных УУД, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;

формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной

деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование компетентностей в предметных областях, навыков учебноисследовательской, проектной и социальной деятельности;

создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебноисследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

формирование навыков участия в различных формах организации учебноисследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научно-практические конференции, олимпиады и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

обеспечение практической значимости проводимых исследований и выполняемых индивидуальных проектов;

возможность практического использования приобретенных коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля, в том числе в будущей профессиональной деятельности;

подготовка к осознанному выбору дальнейшего образования или профессиональной деятельности.

Основные характеристик универсальных учебных действий.

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

Понятие «универсальные учебные действия (УУД) в широком смысле - умение учиться, а в узком - совокупность способов действий, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование предметных, личностных и метапредметных умений, включая организацию этого процесса [Горленко Н. М., Запятая О. В., Лебединцев В. Б., Ушева Т. Ф. Структура универсальных учебных действий и условия их формирования// Народное образование, №4, 2012с. 153].

Способность обучающегося самостоятельно успешно усваивать новые знания, формировать умения и компетентности, включая самостоятельную организацию этого процесса, т.е. умение учиться, обеспечивается тем, что универсальные учебные действия как обобщённые действия открывают обучающимся возможность широкой ориентации как в различных предметных областях, так и в строении самой учебной деятельности, включающей осознание её целевой направленности, ценностно-смысловых и операциональных характеристик. Таким образом, достижение умения учиться предполагает полноценное освоение обучающимися всех компонентов учебной деятельности, которые включают: познавательные и учебные мотивы, учебную цель, учебную задачу, учебные действия и операции (ориентировка, преобразование материала, контроль и оценка). Умение учиться — существенный фактор повышения эффективности освоения обучающимися предметных знаний, формирования умений и компетенций, образа мира и ценностно-смысловых оснований личностного морального выбора.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования.

Личностные результаты отражают:

российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;

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;

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

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;

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

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

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

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

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

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

Метапредметные результаты отражают:

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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

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.

К функциям универсальных учебных действий относятся:

обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять такое действие как учение, ставить перед собой учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;  
создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;  
обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте разных учебных предметов и, в конце концов, ведет к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, умения и компетентности, включая самостоятельную организацию процесса усвоения, т. е. умение учиться. Выделяется 4 вида универсальных учебных действий:

личностные;  
регулятивные;  
познавательные;  
коммуникативные.

Личностные УУД обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию обучающихся (знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях и направлены на достижение личностных результатов, определенных ФГОС СОО.

На достижение метапредметных результатов направлены регулятивные, познавательные и коммуникативные УУД.

Регулятивные УУД обеспечивают обучающимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, так и того, что еще неизвестно;  
планирование — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;  
прогнозирование — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;  
контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;  
коррекция — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;  
оценка — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;  
саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий.

Познавательные УУД включают: общеучебные универсальные действия:

самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;  
поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;  
структурирование знаний;  
осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;  
выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;  
рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;  
смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели;  
извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров;

определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации; постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта пространственно-графические или знаково-символические).

логические универсальные действия:

анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, и несущественных);

синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;

выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;

установление причинно-следственных связей;

построение логической цепи рассуждений, выдвижение гипотез и их обоснование, доказательство;

постановка и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера, формулирование проблемы.

Коммуникативные УУД обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К ним относятся:

планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

управление поведением партнёра — контроль, коррекция, оценка его действий;

умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Развитие системы универсальных учебных действий осуществляется в рамках нормативно-возрастного развития личностной и познавательной сфер обучающегося.

Так как ведущей деятельностью обучающегося колледжа является учебно-профессиональная деятельность, связанная с личностным самоопределением, то самоопределение требует необходимость формирования высокого уровня регулятивных действий: построения жизненных планов во временной перспективе, включая

индивидуальную образовательную траекторию и систему осознанной саморегуляции на основе интеграции регулятивных действий целеполагания, планирования, контроля, коррекции и оценки.

Критериями сформированности саморегуляции как универсального учебного действия для обучающихся должны стать:

инициация и планирование целей, последовательности задач и этапов достижения целей на основе внутреннего плана действий;

выстраивание приоритетов целей с учетом принятых ценностей и жизненных планов; самостоятельная реализация, контроль и коррекция учебной и познавательной деятельности на основе предварительного планирования; умение управлять временем и регулировать деятельность в соответствии с разработанным планом; рефлексивность самоуправления;

умение использовать ресурсные возможности для достижения целей;

полинезависимость самоуправления, способность противостоять внешним помехам деятельности; осознание используемых стратегий совладания и выбор конструктивных стратегий.

Развитие регулятивных УУД характерно для исследовательской и проектной деятельности, которой придается большое значение на этапе освоения ФГОС среднего общего образования.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте учебных предметов. Требования к развитию универсальных учебных действий находят отражение в планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин. Каждая учебная дисциплина в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности, обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий.

Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных предметов определяется положениями:

УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обуславливающие виды действий.

Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

3. Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастнo-психологических особенностей обучающихся.

Способы учета уровня их сформированности - в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждому предмету и в программах внеурочной деятельности.

В результате изучения общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору и дополнительных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП СПО (ППССЗ), будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

При реализации общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) обеспечивается формирование всех видов УУД посредством всех общеобразовательных дисциплин.

Учебная дисциплина «Русский язык» способствует формированию следующих УУД: личностных:

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

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

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

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

регулятивных:

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

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

-умение планировать собственную деятельность; познавательных:

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

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

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

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

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



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

Учебная дисциплина «Литература» способствует формированию следующих УУД: личностных:

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

-саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

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

эстетическое отношение к миру;

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

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

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

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

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

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

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

коммуникативных:

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

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

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

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

Учебная дисциплина «Иностранный язык» способствует формированию следующих УУД: личностных:

-ценностное отношение к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

-представление о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

осознание своего места в поликультурном мире;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере

иностранного языка;

регулятивных:

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

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

познавательных:

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

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

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

коммуникативных:

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

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

владение всеми разными речевой деятельности на иностранном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом.

Учебная дисциплина «Математика» способствует формированию УУД: личностных:

умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

регулятивных:

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

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

познавательных:

умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

умение самостоятельно осуществлять творческую и ответственную деятельность;

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

умение осуществлять самостоятельно информационно-познавательную деятельность, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение осуществлять познавательную рефлексию как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания,

новых познавательных задач и средств для их достижения;

коммуникативных:

умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

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

Учебная дисциплина «История» способствует формированию следующих УУД: личностных: осознание себя членом российского общества: формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

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

готовность к служению Отечеству, его защите;

формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню

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

саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

регулятивных:

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

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

познавательных:

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

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

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

коммуникативных:

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

Учебная дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» способствует формированию следующих УУД: личностных:

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

осознание российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважения государственных символов (герба, флага, гимна);

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

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

готовность к ответственному отношению к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

умение обеспечить жизненно важные интересы личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

готовность к ответственному отношению к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

-проявление гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

правовое осмысление окружающей жизни, соответствующей современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;

-- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни; регулятивных:

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

умение 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;

умение регулировать собственное поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

умение осуществлять выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;

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

владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и

незнания, новых познавательных задач и средств их достижения; познавательных:  
владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных

задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

умение воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений; владение навыками 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;

умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

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

умение осуществлять самостоятельную информационно-познавательную деятельность в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;

коммуникативных:

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

умение осуществлять общение и сотрудничество 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,

готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование УУД: личностных:

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни, целенаправленному

личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и

профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

умение самостоятельного использования физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

умение творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;

-готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

умение применять систему значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции (патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению Отечеству, его защите), в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

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

регулятивных:

умение использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

умение построения индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

познавательных:

применение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

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

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

-готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности.

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

умение защищать жизненно важные интересы личности от внешних и внутренних угроз;

готовность к служению Отечеству, его защите;

исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

умение ответственно относиться к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

умение вести здоровый образ жизни;

-развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; регулятивных:

-овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства

реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

-умение соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

познавательных:

-освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера

умение формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на

безопасность жизнедеятельности человека;

-умение воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

-приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

-умение предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

-умение применять полученные теоретические знания на практике:

принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

-умение анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

-освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных -- ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; коммуникативных:

-умение выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

-умение взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

-умение информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.

Учебная дисциплина «Информатика» способствует формированию УУД: личностных:

-умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

регулятивных:

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

познавательных:

умение осуществлять самостоятельную и творческую деятельность с использованием

информационно-коммуникационных технологий;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

коммуникативных:

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

Учебная дисциплина «Физика» способствует формированию УУД: личностных:

- умение осуществлять физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и 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;

регулятивных:

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

познавательных:

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- умение использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

коммуникативных:

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

Учебная дисциплина «Химия» обеспечивает формирование УУД: личностных:

- умение осуществлять химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению 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;

регулятивных:

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

познавательных:

умение использовать различные виды 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;

умение использовать различные источники для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

коммуникативных:

умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

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

Учебная дисциплина «Биология» обеспечивает формирование УУД: личностных:

умение использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

регулятивных:

умение давать оценку этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

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; познавательных:

умение обобщать, анализировать, воспринимать информацию в области естественных наук, ставить цель и выбирать пути ее достижения в профессиональной сфере;

умение показывать навыки безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

умение 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;

способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, умение системного анализа 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; умение применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

умение проводить исследования, ставить естественно-научный эксперимент, использовать информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

коммуникативных:

умение руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

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

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

Учебная дисциплина «География» способствует формированию УУД: личностных:

готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

-формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

проявление креативности мышления, инициативности и находчивости; регулятивных:

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

владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

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;

-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; коммуникативных:

умение осуществлять общение и сотрудничество 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.

Решение задачи формирования УУД при получении среднего общего образования в пределах ОПОП СПО (ППКРС) происходит не только на занятиях по отдельным учебным дисциплинам, но и в ходе внеурочной деятельности, внеаудиторной самостоятельной работы

обучающихся.

Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

Задачи на формирование УУД могут строиться как на материале учебных дисциплин, так и на практических ситуациях, встречающихся в жизни обучающегося и имеющих для него значение (экология, молодежные субкультуры, бытовые практикоориентированные ситуации, логистика и др.).

Различаются два типа заданий, связанных с формированием УУД:

задания, позволяющие в рамках образовательного процесса сформировать УУД;

задания, позволяющие диагностировать уровень сформированности УУД.

В первом случае задание может быть направлено на формирование целой группы связанных друг с другом универсальных учебных действий. Действия могут относиться как к одной категории (например, регулятивные), так и к разным.

Во втором случае задание может быть сконструировано таким образом, чтобы проявлять способность обучающегося применять какое-то конкретное универсальное учебное действие.

Типовые задачи формирования универсальных учебных действий конструируются преподавателем на основании следующих общих подходов:

Структура задачи. Любая задача, предназначенная для развития и/или оценки уровня сформированности УУД (личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных) предполагает формирование у обучающегося (в свёрнутом или развёрнутом виде) следующих навыков: ознакомление-понимание - применение - анализ- синтез - оценка. В общем виде задача состоит из информационного блока и серии вопросов (практических заданий) к нему.

Требования к задачам. Для того чтобы задачи, предназначенные для оценки тех или иных УУД, были содержательными, надёжными и объективными, они должны быть:

составлены в соответствии с требованиями, предъявляемыми к тестовым заданиям в целом;

сформулированы на языке, доступном пониманию обучающегося, претендующего на освоение обладание соответствующих УУД;

избыточными с точки зрения выраженности в них «зоны ближайшего развития»;

многоуровневыми, т.е. предполагающими возможность оценить: общий подход к решению; выбор необходимой стратегии.

Типовые задачи применения универсальных учебных действий:

учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку умений и навыков, способствующих освоению систематических знаний, в том числе:

первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;

выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;

выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами;

учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний как результата использования знаково-символических средств и/или логических операций сравнения, анализа, синтеза, обобщения, интерпретации, оценки, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, соотнесения с известным; требующие от учащихся более глубокого понимания изученного и/или выдвижения новых для них идей, иной точки зрения, создания или исследования новой информации, преобразования известной информации, представления её в новой форме, переноса в иной контекст и т. п.;

учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка разрешения проблем/проблемных ситуаций, требующие принятия решения в ситуации неопределённости, например, выбора или разработки оптимального либо наиболее эффективного решения, создания объекта с заданными свойствами, установления закономерностей или «устранения неполадок» и т. п.;

учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка

сотрудничества, требующие совместной работы в парах или группах с распределением ролей/функций и разделением ответственности за конечный результат;

учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка коммуникации, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами: коммуникативной задачей, темой, объемом, форматом (например, сообщения, комментария, пояснения, призыва, инструкции, текста-описания или текста-рассуждения, формулировки и обоснования гипотезы, устного или письменного заключения, отчёта, оценочного суждения, аргументированного мнения и т. п.);

учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самоорганизации и саморегуляции, наделяющие обучающихся функциями организации выполнения задания: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания, соблюдения графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы;

учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка рефлексии, что требует от обучающихся самостоятельной оценки или анализа собственной учебной деятельности с позиций соответствия полученных результатов учебной задаче, целям и способам действий выявления позитивных и негативных факторов, влияющих на результаты и качество выполнения задания и/или самостоятельной постановки учебных задач (например, что надо изменить, выполнить по-другому, дополнительно узнать и т. п.);

учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование ценностно-смысловых установок, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и/или своей позиции по обсуждаемой проблеме на основе имеющихся представлений о социальных и/или личностных ценностях, нравственно-этических нормах, эстетических ценностях, а также аргументации (пояснения или комментария) своей позиции или оценки.

Среди технологий, методов и приемов развития УУД особое место занимают учебные ситуации, которые специализированы для развития определённых УУД. Ситуация - это универсальная форма функционирования процесса общения, существующая как интегрированная система социально-статусных, ролевых, деятельностных и нравственных взаимоотношений субъектов общения, отраженная в их сознании и возникающая на основе взаимодействия ситуативных позиций общающихся.

Они могут быть построены как на предметном содержании, так и носить надпредметный характер.

Типология учебных ситуаций может быть представлена такими, как:

ситуация-проблема - прототип реальной проблемы, которая требует оперативного решения (с помощью подобной ситуации можно вырабатывать умения по поиску оптимального решения);

ситуация-иллюстрация - прототип реальной ситуации, которая включается в качестве факта в лекционный материал (визуальная образная ситуация, представленная средствами ИКТ, вырабатывает умение визуализировать информацию для нахождения более простого способа ее решения);

ситуация-оценка - прототип реальной ситуации с готовым предполагаемым решением, которое следует оценить и предложить свое адекватное решение;

ситуация-тренинг - прототип стандартной или другой ситуации (тренинг возможно проводить как по описанию ситуации, так и по их решению).

ситуации реальные - это ситуации, максимально приближенные к жизни.

воображаемые стандартные ситуации требуют описания следующего характера «Представь себе...»

ситуации проблемные, при которых обучающийся не является носителем роли, он выражает свое мнение, отношение и оценку, соглашается или опровергает мнение собеседника, строит систему доказательств своей точки зрения.

ситуации деловые.

Наряду с учебными ситуациями для развития универсальных учебных действий возможно использовать следующие типы задач:

Личностные универсальные учебные действия:

на личностное самоопределение;

на развитие Я-концепции;

на смыслообразование;

на мотивацию;

на нравственно-этическое оценивание.

Личностные универсальные учебные действия обеспечивают ценностно- смысловую ориентацию обучающихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к учебной деятельности следует выделить два вида действий:

действие смыслообразования, т. е. установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения, и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Студент должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него,

-действие на личностное самоопределение: жизненное, личностное, профессиональное, использование жизненных задач, имеющих компетентностный характер и нацеленных на применение предметных, метапредметных умений для получения желаемого результата,

наличие мотивации к творческому труду, работе на результат,

действие нравственно-этического оценивания усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

на учёт позиции партнера;

на организацию и осуществление сотрудничества;

на передачу информации и отображение предметного содержания;

тренинги коммуникативных навыков;

ролевые игры;

групповые игры.

Коммуникативные действия обеспечивают социальную компетентность и сознательную ориентацию обучающихся на позиции других людей (прежде всего, партнера по общению или деятельности), умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми. Видами коммуникативных действий являются:

планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками - определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

постановка вопросов - инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

управление поведением партнера - контроль, коррекция, оценка действий партнера;

умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

Познавательные универсальные учебные действия:

задачи и проекты на выстраивание стратегии поиска решения задач;

задачи и проекты на сравнение, оценивание;

задачи и проекты на проведение эмпирического исследования;

задачи и проекты на проведение теоретического исследования;

задачи на смысловое чтение.

Познавательные действия включают общеучебные и логические универсальные учебные действия.

Общеучебные универсальные действия включают:

самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств:

структурирование знаний;  
выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;  
рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.

смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели;  
извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров;  
определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официальноделового стилей;  
понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;  
умение адекватно, осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной речи, передавая содержание текста в соответствии с целью (подробно, сжато, выборочно) и соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.);

постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;  
действие со знаково-символическими средствами (замещение, кодирование, декодирование, моделирование)

Регулятивные универсальные учебные действия:

на планирование;  
на рефлекссию;  
на ориентировку в ситуации;  
на прогнозирование;  
на целеполагание;  
на оценивание;  
на принятие решения;  
на самоконтроль;  
на коррекцию.

Регулятивные действия обеспечивают организацию учащимся своей учебной деятельности.

К ним относятся:

целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;

планирование - определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

прогнозирование - предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;

контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

коррекция - внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта;

оценка - выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

Развитию регулятивных универсальных учебных действий способствует также использование в учебном процессе системы таких индивидуальных или групповых учебных заданий, которые наделяют обучающихся функциями организации их выполнения.

Система индивидуальных и групповых учебных заданий включает в себя:

планирование этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания,

соблюдение графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов,

распределение обязанностей и контроля качества выполнения работы, — при минимизации пошагового контроля со стороны преподавателя.

Распределение материала и типовых задач по различным дисциплинам не является жёстким,

начальное освоение одних и тех же универсальных учебных действий и закрепление их может происходить в ходе занятий по разным дисциплинам.

Распределение типовых задач внутри дисциплины должно быть направлено на достижение баланса между временем освоения и временем использования соответствующих действий.

При этом особенно важно учитывать, что достижение цели развития УУД является обязательным для всех без исключения учебных дисциплин, курсов, как в урочной, так и внеурочной деятельности.

Типовые ситуации на занятиях внеурочной деятельности:

проектная деятельность;  
практические занятия;  
групповая дискуссия;  
тренинговые упражнения;  
диагностические процедуры;  
лабораторная работа;  
эксперимент;  
беседа;  
игровой практикум;  
ситуативная беседа-рассуждение;  
ситуативная беседа-игра;  
беседа-размышление.

Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Описание особенностей, основных направлений и планируемых результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся (в рамках урочной и внеурочной деятельности).

Одним из путей формирования УУД является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности. Учебно-исследовательская деятельность обучающихся — деятельность обучающихся, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированная исходя из принятых в науке традиций.

Проектная деятельность обучающихся — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как общие, так и специфические черты.

К общим характеристикам следует отнести:

практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной деятельности;  
структуру проектной и учебно-исследовательской деятельности, которая включает общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования; представление результатов в соответствующем для использования виде;

компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность, собранность, аккуратность, целеустремленность, высокую мотивацию.

Итогами проектной и учебно-исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие студентов, рост их компетентности в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения

сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (не успешности) исследовательской деятельности.

Специфические черты (различия) проектной и учебно-исследовательской деятельности:

Проектная деятельность Учебно-исследовательская деятельность

Проект направлен на получение конкретного запланированного результата - продукта, обладающего определенными свойствами, и который необходим для конкретного использования. В ходе исследования организуется поиск в какой-то области, формулируются отдельные характеристики итогов работ. Отрицательный результат есть тоже результат.

Реализацию проектных работ предваряет представление о будущем проекте, планирование процесса создания продукта и реализации этого плана. Результат проекта должен быть точно соотнесен со всеми характеристиками, сформулированными в его замысле.

Логика построения исследовательской деятельности включает формулировку проблемы исследования, выдвижение гипотезы (для решения этой проблемы) и последующую экспериментальную или модельную проверку выдвинутых предположений.

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:

урок-исследование, урок-лаборатория, урок - творческий отчет, урок изобретательства, урок - рассказ об ученых, урок - защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;

учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;

домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:

экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля;

курсы внеурочной деятельности;

научное общество обучающихся - форма внеурочной деятельности, которая сочетает работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с НО других образовательных учреждений;

участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Результатом деятельности студента, показывающей владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности, овладение метапредметными результатами с соответствии с требованиями стандарта, является индивидуальный проект. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественнотворческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется всеми обучающимися 2 -х курсов в рамках внеаудиторной самостоятельной работы по конкретной учебной дисциплине и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта), социального



(направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт - модель, разработку и т.п.)

Индивидуальный проект выполняется по одной из учебных дисциплин, имеющей значение для освоения конкретной профессии или специальности и может быть направлен на применение в профессиональной деятельности. Работа ведется в соответствии с Положением об индивидуальном проекте обучающихся КГБПОУ «АТТ».

Условия развития универсальных учебных действий.

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

Условия реализации программы УУД, кроме условий, определенных ОП СПО (ППКРС), обеспечивают студентам овладение ключевыми компетенциями, включая формирование опыта учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Для реализации программы УУД выполняются следующие требования к условиям:

укомплектованность лицея педагогическими, руководящими и иными работниками; уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации; непрерывность профессионального развития педагогических работников лицея. Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей ступени образования;

педагоги прошли курсы повышения квалификации по реализации ФГОС;

педагоги могут строить образовательный процесс в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;

характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;

педагоги владеют навыками формирующего оценивания;

педагоги владеют навыками тьюторского сопровождения обучающихся;

педагоги умеют применять диагностический инструментарий для оценки качества формирования УУД как в рамках предметной, так и вне предметной деятельности.

Методика и инструментарий мониторинга успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Успешность освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий подлежит мониторингу.

Сформированность личностных универсальных учебных действий (личностных результатов) не оценивается, а только фиксируется.

Сформированность коммуникативных, познавательных, регулятивных универсальных учебных действий (метапредметных результатов) подлежит оцениванию.

С целью проверки сформированности у обучающихся УУД в колледже проводится педагогический и психологический мониторинг.

Педагогический мониторинг - это диагностика, оценка и прогнозирование педагогического процесса; отслеживание его хода, результатов, перспектив развития.

Педагогический мониторинг осуществляется посредством проведения текущего, промежуточного и итогового контроля: при проведении устного опроса, контрольных, практических и лабораторных работ, выполнения итоговых контрольных работ.

Итогом педагогического мониторинга успешности достижения метапредметных результатов является выполнение и защита обучающимися индивидуального проекта. Психологический мониторинг представляет психологическую диагностику процесса личностного развития обучающихся, создания банка психологических данных на каждого обучающегося, проектирование индивидуальной психологической и педагогической траектории развития обучающегося.

Мониторинга УУД организуется психологом в форме экспресс-диагностики, в которой принимают участие педагоги.

В ходе экспресс-диагностики преподавателям предлагается ответить на вопросы анкеты по оцениванию поведения обучающегося по 20 шкалам. Из 20 вопросов первые 5 дают информацию о формировании познавательных УУД, 6 вопросов - о формировании регулятивных, 4 - о личностных и 5 вопросов - о коммуникативных.

На основе ответов преподавателей делается вывод об общем уровне развития УУД каждого обучающегося.

Данные используются для того, чтобы выявить обучающихся, у которых УУД сформированы на недостаточном уровне и вести с этими обучающимися профилактическую и коррекционно-развивающую работу на занятиях общеобразовательного цикла.

## Приложение 1

Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция:

оцените поведение ученика по 20 шкалам. дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда — 2 балла.

Иногда — 1 балл.

Никогда — 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому ученику.

Вопросы

Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).

Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).

Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).

Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи (логика).

Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).

Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).

Умеет ставить учебную задачу и добиваться результата (целеполагание).

Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).

Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).

Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).

Самостоятельно выделяет и осознает то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции ученика).

Осознает цели и мотивы учебной деятельности. понимает, зачем он учится (мотивация к учению).

Соотносит свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).

Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).

Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость, доброжелательность (нравственность поведения).

Планирует учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).

Способен к постановке вопросов, инициативному} сотрудничеству в поиске и сборе нужной информации (инициативность).

Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).

Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).

Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

Ключ к анкете

№	Оцениваемые УУД	Нормы/ уровень
Познавательные УУД		Высокий 10-8 баллов Средний 7-5 баллов. Низкий 4-0 баллов
1	Познавательная активность	
2	Смысловая память	
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	
5	Рефлексия учебного опыта	
Регулятивные УУД		Высокий 12-10 баллов. Средний 9-6 баллов. Низкий — 5-0 баллов
6	Саморегуляция поведения	
7	Целеполагание	
8	Прогнозирование	
9	Самоконтроль	
10	Самокоррекция	
11	Оценка учебной деятельности	
Личностные УУД		Высокий 8-7 баллов. Средний 6-4 баллов. Низкий 3-0 баллов
12	Мотивация к учению	
13	Рефлексия своих поступков	
14	Ответственность	
15	Нравственность	
Коммуникативные УУД		Высокий 10-8 баллов Средний 7-5 баллов Низкий 4-0 баллов
16	Сотрудничество	
17	Инициативность	
18	Доброжелательность	
19	Лидерство	
20	Общее речевое развитие	

Общее развитие УУД

Высокий уровень — 40-32 баллов Средний уровень — 31-20 баллов. Низкий уровень — 19—0 баллов

Приложение 2

Сводная таблица сформированности универсальных учебных действий

Группа № \_\_\_\_\_ по профессии

Мастер

№	ФИО	Уровень универсальных учебных действий				Общее развитие УУД
		Познавательные	Регулятивные	Личностные	Коммуникативные	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						

Подпись мастера / « \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ года

/

### Приложение 3

Индивидуальная карта сформированности универсальных учебных действий студента группы

№ вопроса	Всегда 2 балла	Иногда 1 балл	Никогда 0 баллов	Сумма баллов	Уровень УУД
1.					Познавательные
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					Регулятивные
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					Личностные
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					Коммуникативные
17.					
18.					
19.					
20.					
ИТОГО					Общий

### 5. Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы обучающихся краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алейский технологический техникум»

Общая характеристика

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

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

ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной специфики и возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

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

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

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

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

Цель определяет задачи:

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

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

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

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

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

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

проведение информационно-просветительских мероприятий.

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

Направления коррекционной работы - диагностическое, коррекционно-

развивающее, консультативное и информационно -просветительское - способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы среднего общего образования, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации.

Характеристика содержания

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

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят преподаватели или специалисты.

Преподаватели осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими образовательной программы, основные трудности.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей школьников с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В зависимости от состава обучающихся с ОВЗ в образовательной организации к диагностической работе привлекаются разные специалисты.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (психологом, логопедом, дефектологом, социальным педагогом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (четверть, триместр, год), чем весь уровень среднего образования, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится группой специалистов организации: психологом (при необходимости — сурдопедагогом, тифлопедагогом, тьютором и др.). Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на уроке (сурдопедагог; тьютор, сопровождающий подростка с ДЦП). В роли тьюторов могут выступать одноклассники подростков с особыми образовательными потребностями, помогая в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушениями речи, слуха, опорно-



двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с аутистическими проявлениями может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятий: «Развитие устной и письменной речи, коммуникации», «Социально-бытовая ориентировка», «Ритмика», «Развитие эмоционально-волевой сферы».

Для слабослышащих подростков, кроме перечисленных занятий, обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха и формированию произношения.

Для слабовидящих учеников необходимо проведение индивидуальной и подгрупповой коррекционной работы по развитию зрительного восприятия и охране зрения.

Подросткам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с психологом (как с общим, так и со специальным - при необходимости) по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др)

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

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости школьников с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения образовательной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение педагогического совета организации и ПМПК.

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

Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности преподавателем или специалистом.

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

Психолог проводит консультативную работу с преподавателями и родителями. Работа с преподавателями касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия.

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

Логопед реализует консультативное направление ПКР в работе с подростками с нарушениями речи, их родителями, преподавателями (по запросу).

В ходе консультаций с подростками с нарушениями речи и родителями специалист информирует их об основных направлениях логопедической работы, ее результатах; рассказывает о динамике речевого развития школьников, их

затруднениях и предлагает рекомендации по преодолению речевых недостатков.

Консультативная работа логопеда с преподавателями включает: обсуждение динамики развития устной и письменной речи обучающихся, их коммуникации, в том числе речевой; выработку общих стратегий взаимодействия с преподавателями и другими специалистами; определение возможности и целесообразности использования методов и приемов логопедической работы на отдельных занятиях, а также альтернативных учебников и учебных пособий (при необходимости).

Дефектолог реализует консультативную деятельность в работе с родителями, преподавателями, психологом, логопедом по вопросам обучения и воспитания подростков с сенсорными (слуховыми, зрительными) и познавательными нарушениями. В работе с родителями обсуждаются причины академических затруднений этих обучающихся и предлагаются индивидуально ориентированные рекомендации по их преодолению; обсуждается динамика успеваемости школьников с ОВЗ (как положительная, так и отрицательная).

Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения. Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

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

Данное направление может быть реализовано на родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (психолог) и лекций (логопед, дефектолог).

Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

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

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, может быть создана рабочая группа, в которую наряду с основными преподавателями целесообразно включить следующих специалистов: психолога, логопеда, дефектолога (олигофренопедагога, сурдопедагога, тифлопедагога).

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

Для социально-педагогического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья за учебной группой закрепляется приказом директора техникума классный руководитель учебной группы. Деятельность классного руководителя может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание комфортной и безопасной образовательной среды. Целесообразно участие классного руководителя в проведении

профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов обучающихся с ОВЗ, в выборе профессиональных склонностей и интересов.

Работа может быть организована фронтально, индивидуально и в минигруппах. Основные направления деятельности психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы

обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолог может проводить консультативную работу с преподавателями и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит психологопедагогическому консилиуму образовательной организации. Его цель - уточнение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической). Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного предметного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой продвижения обучающихся в рамках освоения образовательной программы обучения и своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающегося (обучающихся) дополнительных дидактических и учебных пособий.

В состав психолого-педагогического консилиума могут входить: психолог, дефектолог, логопед, преподаватели, классный руководитель и представитель администрации. Родители уведомляются о проведении психолого-педагогического консилиума.

Психолого-педагогический консилиум организации должен собираться не реже двух раз в месяц. На заседаниях консилиума проводится комплексное обследование обучающихся в следующих случаях:

первичного обследования (осуществляется сразу после поступления обучающегося с ОВЗ в образовательную организацию для уточнения диагноза и выработки общего плана работы, в том числе разработки рабочей программы коррекционной работы);

диагностики в течение года (диагностика проводится по запросу классного руководителя, преподавателя и (или) родителей по поводу имеющихся и возникающих у обучающегося академических и поведенческих проблем с целью их устранения);

диагностики по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации с целью мониторинга динамики обучающегося и выработки рекомендаций по дальнейшему обучению; диагностики в нештатных (конфликтных) случаях.

Формы обследования обучающегося могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная.

В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении образовательной программы в рабочую коррекционную программу вносятся коррективы.

Ориентируясь на заключения ПМПК, результаты диагностики психолого-педагогического консилиума и обследования конкретными специалистами и преподавателями образовательной организации, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных

индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

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

С целью создания необходимых условий (кадровых, материальнотехнических и др.) образовательная организация может осуществлять деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы, и др.

Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Механизм взаимодействия должен раскрываться в рабочей коррекционной программе образовательной организации, во взаимодействии преподавателей и специалистов; в сетевом взаимодействии преподавателей и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПК, с Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; с семьей; с другими институтами общества.

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

Рабочая коррекционная программа в рамках учебной деятельности должна содержать специфику подбора и разработки учебных материалов, выбор средств и методов обучения, проведения государственной итоговой аттестации с обучающимися с ОВЗ, инвалидами.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ- синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателям. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Коррекционная работа во внеучебной деятельности осуществляется по программам внеурочной деятельности разных видов (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие старшеклассников с

### ОВЗ.

Специалисты и преподаватели с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала обучающихся.

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

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

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

Планируемое преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у обучающихся нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, должно позволить обучающимся освоить образовательную программу, успешно пройти промежуточную аттестацию и продолжить обучение по образовательной программе среднего профессионального образования.

Личностные результаты:

сформированная мотивация к труду;

ответственное отношение к выполнению заданий;

адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

сформированный самоконтроль на основе развития

эмоциональных и волевых качеств;

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

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

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

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

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

Метапредметные результаты:

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

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

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

ориентирование в различных источниках информации,

самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

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

определение назначения и функций различных социальных институтов.

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

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

На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей программы СОО.

На углубленном уровне, ориентированном преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету (предметам).

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

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

Предметные результаты:

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

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

освоение элементов учебных дисциплин на базовом уровне и элементов интегрированных учебных дисциплин (подростки с когнитивными нарушениями).

Основные направления, обязательные для включения в рабочую коррекционную программу

Общая характеристика.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ- синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателям. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что:

инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.

инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефно - точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно - точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно -точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство,

допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

## **6 Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

### **6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Нормативно-методическое обеспечение контроля успеваемости и аттестации Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464.

Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются педагогами самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам



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

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

- оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

#### ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Учебные дисциплины и профессиональные модули (его составляющие), в т.ч. введенные за счет часов вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС), являются обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации, определяемых краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением самостоятельно:

- контрольная работа,- зачет,- дифференцированный зачет,- дифференцированный зачет (комплексный),- экзамен,- экзамен (комплексный),- экзамен (квалификационный).

По дисциплинам «Физическая культура» формой промежуточной аттестации являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Зачет и дифференцированный зачет, как формы промежуточной аттестации могут предусматриваться образовательным учреждением по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практика):- которые согласно рабочему учебному плану изучаются на протяжении нескольких семестров;- на изучение которых, согласно рабочему учебному плану, отводится наименьший по сравнению с другими объем часов обязательной учебной нагрузки. Как правило, по таким дисциплинам требования к выпускнику предъявляются на уровне знаний. Экзамен (квалификационный) является обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

#### ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЧЁТА И ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА

Промежуточную аттестацию в форме зачета, дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Вопросы (задания) к зачету и дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов, согласуются на заседании методической комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке словом «зачет». При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на дифференцированном зачете заносится в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной).

#### ПРОВЕДЕНИЕ ЭКЗАМЕНА И ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

Экзамены в техникуме могут проводиться рассредоточено или концентрировано. На промежуточную аттестацию в форме экзамена и экзамена (квалификационного) рекомендуется отводить не более 1 недели (36 часов) в семестр. При проведении экзаменов график проведения экзаменов утверждается директором техникума, или лицом его заменяющим, и доводится до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала экзаменов. Промежуточную аттестацию в форме экзамена и экзамена (квалификационного) следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений (общих и профессиональных компетенций) требованиям соответствующей ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств формируются из контрольно-оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей, соответствующего ППКРС. Комплекты контрольно-оценочных средств разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно, рассматриваются и согласовываются на заседаниях методических комиссий, утверждаются директором и проходят согласование с представителями работодателей. Форма проведения экзамена по дисциплине и экзамена (квалификационного) устанавливается учреждением и доводится до сведения обучающихся в начале соответствующего семестра. Проведение экзамена к началу проведения экзамена по учебной дисциплине должны быть подготовлены следующие документы: - экзаменационные билеты (контрольно-оценочные средства);

- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене; - экзаменационная ведомость; - журнал учебных занятий; - зачетные книжки. Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данной дисциплине или МДК в экзаменуемой группе.

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.
- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного рабочей программой по учебной дисциплине или МДК;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- обоснованность, четкость, краткость изложения устного ответа или качественное выполнение практического задания.

Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том

числе и неудовлетворительные).

Экзаменационная оценка по учебной дисциплине или МДК за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или МДК и выставляется в приложении к диплому. По завершении всех экзаменов допускается пересдача экзамена, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку. С целью повышения оценки допускается повторная сдача экзамена. Условия пересдачи и повторной сдачи экзамена определяются согласно положения техникума. Проведение экзамена (квалификационного) Целью проведения экзамена (квалификационного) является подтверждение сформированности у обучающегося всех общих и профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Для проведения экзамена (квалификационного) приказом создается комиссия в количестве не более 5 человек, в состав которой включается председатель (представитель работодателя), ведущие преподаватели и представители работодателей.

На сдачу экзамена (квалификационного) предусматривается не более одной второй академического часа на каждого обучающегося. Экзамен (квалификационный) может проводиться в форме: - накопительного экзамена (с учетом результатов контроля в процессе освоения программы ПМ)-комбинированного экзамена (несколько этапов проверки различных результатов), - защиты курсового проекта (работы). Техникум самостоятельно выбирает форму проведения экзамена (квалификационного). К началу проведения экзамена (квалификационного) должны быть подготовлены следующие документы: - задания для экзаменуемых; - пакет экзаменатора; - оценочная ведомость по профессиональному модулю

- аттестационный лист по практике

- экзаменационная ведомость - журнал учебных занятий; - зачетные книжки. Оценочные ведомости по профессиональному модулю и отдельные аттестационные листы по практике прошиваются, пронумеровываются. К ним прикладывается ксерокопия экзаменационной ведомости. Всё это хранится в учебной части до окончания обучения, а затем сдаётся в архив. Итогом экзамена квалификационного является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен», принятое решение заносится председателем экзаменационной комиссии в зачетную книжку обучающегося и прописывается в приложении к диплому.

**ДОПУСК ОБУЧАЮЩИХСЯ К АТТЕСТАЦИИ** (экзамену по учебным дисциплинам и экзамену квалификационному) допускаются обучающиеся, освоившие все составные элементы программы профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практика), полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по дисциплинам, предусмотренные рабочим учебным планом. К аттестации могут быть допущены обучающиеся, имеющие неудовлетворительные оценки («2») не более чем по двум дисциплинам, выносимым на аттестацию. В таком случае эти обучающиеся аттестуются по данным дисциплинам в сроки, установленные для повторной аттестации. К аттестации могут быть допущены также, обучающиеся, имеющие годовые неудовлетворительные оценки («2») по одной-двум теоретическим дисциплинам, по которым аттестация не проводится. Таким обучающимся выдают по этим дисциплинам индивидуальные задания и принимают по этим дисциплинам зачеты в сроки, установленные для повторной аттестации. Вопрос о допуске обучающихся к аттестации обсуждается и принимается на педагогическом совете образовательного учреждения. Решение педагогического совета образовательного учреждения утверждается приказом директора.

Обучающимся, не сдавшим зачёты и экзамены в установленные сроки, заместитель директора по учебно-производственной работе своим письменным распоряжением может установить индивидуальные сроки сдачи экзаменов и зачётов с обязательством ликвидации академической задолженности не позднее одного месяца после начала последующего за экзаменами учебного семестра. В случае, если причиной академической задолженности обучающегося являлась болезнь или другая уважительная причина (семейные обстоятельства, стихийные бедствия), документально подтвержденные соответствующим учреждением (органом, организацией), обучающийся получает право посещения занятий последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим разделом сроки (не более 1 месяца).. В иных случаях обучающийся не допускается к занятиям последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца). Обучающиеся, не ликвидировавшие академическую задолженность в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца), отчисляются из техникума в соответствии с настоящим

Положением и локальным актом образовательного учреждения «Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся». **ПОВТОРНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Повторно аттестуются обучающиеся, получившие при аттестации неудовлетворительные оценки, а также те, кто был допущен до аттестации с неудовлетворительными годовыми оценками. Обучающиеся выпускных курсов (выпускных групп) повторную аттестацию по теоретическим предметам обязаны пройти до начала производственной практики, не выпускных групп – до 1 октября текущего года. В эти же сроки проходят аттестацию обучающиеся, не проходившие ее по болезни или другим уважительным причинам. График проведения повторной аттестации (график ликвидации задолженностей) доводится до сведения обучающихся и их родителей (лицам, их заменяющим). Результаты повторной аттестации оформляются в ведомости на пересдачу (экзамена, зачета), которая не позднее следующего дня за днем аттестации, сдается в учебную часть. По окончании повторной аттестации педагогический Совет обсуждает итоги и принимает решение о переводе обучающихся на следующий курс, допуске их к квалификационной аттестации или отчислении. Решение педагогического Совета утверждается приказом директора. Приказ в течение трех дней доводится до сведения обучаемых, их родителей (лиц, их заменяющих). Обучающимся выпускных групп в целях получения более высокой итоговой оценки по их личному заявлению решением педагогического Совета образовательного учреждения может быть разрешено прохождение повторной аттестации в устной форме не более, чем по двум из дисциплин, изучаемых на предыдущих курсах. Решение педагогического совета училища утверждается приказом директора. Повторная аттестация обучающегося разрешается не более двух раз. В третий раз дифференцированный зачет (экзамен) по дисциплине принимается комиссией, состоящей из трех человек, которая утверждается приказом директора училища.

**Организация государственной (итоговой) аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа по ПМ 01 и демонстрационного экзамена по ПМ 02). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Выпускная практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой. Выпускная практическая квалификационная работа оценивается аттестационной комиссией, состав которой формируется из числа представителей образовательного учреждения (мастер производственного обучения, старший мастер) и внешних экспертов (представителей предприятия) по следующим критериям:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- выполнение установленных норм времени (выработки);
- умелое пользование оборудованием;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

Комиссия руководствуется следующими показателями оценки навыков и умений по выполнению выпускной практической квалификационной работы:

«5» (отлично) - уверенное и точное владение приемами работ, качественное выполнение работы без подсказки мастера, выполнение или перевыполнение нормы выработки, правильная организация рабочего места, соблюдение правил безопасности труда.

«4» (хорошо) - правильное владение приемами работы с несущественными ошибками, исправляемыми самим обучающимся; работа выполняется самостоятельно (возможна несущественная помощь мастера); незначительно снижен уровень качества выполненной работы; норма выработки соответствует 100%; соблюдаются требования безопасности труда; правильно организуется рабочее место.

«3» (удовлетворительно) - недостаточное владение приемами работы, имеются отклонения от норм времени (выработки); имеются значительные отклонения по качеству; несущественные ошибки в организации рабочего места; соблюдаются правила безопасности труда.

«2» (неудовлетворительно) - неточное выполнение приемов работы; неумение осуществлять самоконтроль; несоблюдение требований технической и технологической документации; невыполнение норм времени (выработки); недопустимые отклонения.

Перечень тем и содержание выпускных практических квалификационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с преподавателем профессионального цикла, рассматривается на методической комиссии, согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе, согласовывается с работодателем (подтверждение оформляется в виде подписи руководителя с печатью), после чего оформляется приказом директора.

Количество работ в перечне должно быть больше количества выпускников в группе.

Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одной или нескольких

профессиональных компетенций и предъявление к оценке нескольких освоенных обучающимися компетенций.

Демонстрационный экзамен проводится согласно методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (с изменениями на 1 апреля 2020 года) МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ РАСПОРЯЖЕНИЕ от 1 апреля 2019 года N Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Союз "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз), являясь получателем субсидии Министерства просвещения Российской Федерации, обеспечивает проведение аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, в том числе разработку и экспертизу комплектов оценочных материалов.

Проведение аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена предполагает вариативность видов аттестации, в том числе:

с учетом опыта Ворлдскиллс;

в соответствии с требованиями профессиональных стандартов;

с учетом требований корпоративных стандартов работодателей.

Вариативность видов аттестации реализуется через возможность проведения демонстрационного экзамена как в процедурах итоговой аттестации, так и в процедурах промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования.

В соответствии с подпунктом "а" пункта 1 перечня поручений Президента Российской Федерации по итогам рабочей поездки в Свердловскую область от 6 апреля 2018 г. N Пр-580 в системе среднего профессионального образования должно быть обеспечено использование стандартов "Ворлдскиллс" как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров. Координационным советом Министерства просвещения Российской Федерации (протокол от 7 декабря 2018 г. N ИП-6/05-пр) одобрены базовые принципы объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров, которые представлены в приложении N 1 к настоящим методическим рекомендациям.

## II. Нормативные правовые документы

Нормативной правовой основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по соответствующей профессии/специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. N 74 и от 17 ноября 2017 г. N 1138.

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября

2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"

7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 г. N 103 "Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий".

### III. Методические документы

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

1. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн "Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов".

2. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2019 г. N 26.03.2019-1 "Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" либо международной организацией "WorldSkills International", результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации" (в действующей редакции).

3. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 28 февраля 2020 г. N 28.02.2020-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСР".

4. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия" (в действующей редакции).

5. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. N 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена".

6. Письмо союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).

7. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 27 марта 2020 г.\* N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного

процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий".

#### IV. Термины и определения

Государственная итоговая аттестация (итоговая аттестация) - часть образовательной программы, завершающая её освоение. Является обязательной и направлена на оценку соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

Промежуточная аттестация - часть образовательной программы, завершающая освоение отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы. Проводится в формах, определенных учебным планом, и в порядке, установленном образовательной организацией. Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров (далее - базовые принципы) - обязательные условия по организации и проведению демонстрационного экзамена, одобренные Координационным советом Министерства просвещения Российской Федерации в качестве базовых принципов. Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Государственная экзаменационная комиссия - комиссия, которая создается в целях проведения государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии (далее - председатель) - лицо, возглавляющее государственную экзаменационную комиссию. Председатель организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивая единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Компетенция, выносимая на демонстрационный экзамен - вид деятельности (несколько видов деятельности), определенный(ые) через необходимые знания и умения, проверяемые в рамках выполнения задания на чемпионатах Ворлдскиллс или на демонстрационном экзамене (далее - компетенция). Описание компетенции включает требования к оборудованию, оснащению и застройке площадки, технике безопасности. Перечень компетенций утверждается ежегодно союзом и размещается в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Центр проведения демонстрационного экзамена - аккредитованная союзом площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

Комплект оценочной документации - комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по компетенции, включающий задания, перечень оборудования и оснащения, план застройки площадки, требования к составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплектов оценочной документации, разработанных союзом по компетенции, и с учетом профессиональных стандартов при их наличии.

Эксперт союза - это лицо, прошедшее обучение и наделенное полномочиями по оценке демонстрационного экзамена по компетенции, что подтверждается электронным документом, выдаваемым союзом.



Экспертная группа демонстрационного экзамена - группа экспертов союза, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена. Главный эксперт демонстрационного экзамена - эксперт союза, возглавляющий экспертную группу и координирующий проведение демонстрационного экзамена. Диплом о среднем профессиональном образовании - документ об образовании и о квалификации, выдаваемый по итогам освоения образовательной программы среднего профессионального образования при успешном прохождении обучающимся государственной итоговой аттестации. Паспорт компетенций (Скиллс паспорт) - электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена, отражающий уровень выполнения задания по определенной компетенции.

V. Задания демонстрационного экзамена  
Демонстрационный экзамен проводится по компетенциям из перечня компетенций Ворлдскиллс, утвержденного Союзом, при наличии заявки на проведение демонстрационного экзамена, направленной в адрес Союза в установленном порядке.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайтах [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru) и <http://www.esat.worldskills.ru> не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования. Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или её части) по конкретной профессии/специальности.

Федеральными учебно-методическими объединениями в системе среднего профессионального образования могут быть даны рекомендации по соответствию компетенций союза требованиям конкретных ФГОС СПО. В случае отсутствия компетенций, содержательно соответствующих целям оценки освоения образовательной программы или её части, образовательные организации, а также при необходимости работодатели, заинтересованные в подготовке кадров соответствующей квалификации, профессиональные сообщества, советы по профессиональным квалификациям, инициируют создание новой компетенции согласно установленным требованиям путем направления запроса в адрес союза. Союз организует разработку новой компетенции и комплектов оценочной документации по новой компетенции, их экспертизу и размещение в информационно-телекоммуникационной сети Интернет согласно запросу. На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности. Предпочтительнее конструирование комплексных задач, отражающих наиболее полно профессиональную деятельность, к которой готовится обучающийся.

VI. Организационная модель проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена  
Демонстрационный экзамен применяется в оценочных процедурах итоговой и

промежуточной аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования. При этом целью проведения данных аттестационных процедур является оценка освоения обучающимися образовательной программы (или её части) и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций требованиям ФГОС СПО. Общие подходы к организации и проведению итоговой и промежуточной аттестаций обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования регулируются статьями 58 и 59 Закона об образовании.

Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию. Состав экспертной группы утверждается руководителем образовательной организации.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной Союзом в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Аккредитация проводится бесплатно. Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Мастерские, оснащаемые современной материально-технической базой по одной из компетенций, в рамках реализации федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" должны использоваться в качестве центров проведения демонстрационного экзамена при условии соблюдения установленных требований. Образовательная организация обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам. Запрещается использование при реализации образовательных программ методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе при прохождении демонстрационного экзамена лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

Организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку. Выборочно возможно проведение союзом (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения демонстрационного экзамен.

### **6.1. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО**

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО являются защита выпускной квалификационной работы и государственный(ые) экзамен(ы), в том числе в виде демонстрационного экзамена. По специальностям среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

По профессиям среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений. Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам определяется на основе выбранных комплектов оценочной документации и утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно в части выбора компетенций, комплектов оценочной документации, площадок проведения демонстрационного экзамена, а также требований к дипломным работам (дипломным проектам) и порядку их защиты. При включении демонстрационного экзамена в состав государственной итоговой аттестации под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Примерная структура программы государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования представлена в приложении N 2 к настоящим методическим рекомендациям.

### **6.1.1. Создание государственной экзаменационной комиссии**

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Государственные экзаменационные комиссии создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией, и формируются из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты). Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается распорядительным актом образовательной организации. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации. Председатель государственной экзаменационной комиссии по решению образовательной организации и при условии наличия соответствующего сертификата Ворлдскиллс может быть предложен в союз для выполнения функций главного эксперта на площадке проведения демонстрационного экзамена.

### **6.1.2. Организация процедуры демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации**

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется образовательной организацией. Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работой (дипломного проекта).

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной

комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей. По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник 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.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

### **6.1.3. Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку**

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

## **7. Программа воспитания и социализации**

Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Основу воспитательной деятельности техникума положена, концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: совет КГБПОУ «Алейский технологический техникум», студенческий совет, совет общежития, Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и внутриучрежденческого уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

Должностная инструкция классного руководителя;

Положение о студенческом совете;

Положение о совете общежития;

Должностная инструкция воспитателя общежития;

Положение о службе психолого-педагогической, медицинской помощи и социальной помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении основных общеобразовательных программ, развитии и социальной адаптации;

Положение о единых требованиях к внешнему виду обучающихся техникума;

Положение о библиотеке.

Организация воспитательной работы в техникуме осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений и его общественных организаций.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме является методическая комиссия «Укрепление здоровья подростков», классные руководители, мастера производственного обучения, совет общежития, старостат и заместитель директора по УВР. В состав МК «Укрепление здоровья подростков» входят:

медицинский работник,  
руководитель физического воспитания,  
библиотекарь,  
социальный педагог,  
психолог.

Подразделения, организующие воспитательную работу в техникуме. Заместитель директора по воспитательной работе назначается директором, осуществляет свою работу в соответствии с должностными обязанностями. Заместитель директора по УВР планирует, организует и обеспечивает качество воспитательного процесса.

Старостат организует и контролирует работу органов студенческого самоуправления, студенческих сообществ. Председатель студенческого совета техникума представляет интересы студентов и входит в состав Городской молодежной Думы при администрации города Алейска.

Совет общежития создает необходимые условия для проживания студентов, для развития студенческого творчества, осуществляет организационную помощь структурным подразделениям по организации культурно-массовой работы.

Служба психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, целью деятельности которого является социально-психологическое сопровождение учебно-воспитательного процесса в КГБПОУ «Алейский технологический техникум». Взаимодействие с центром курирует социальный педагог, который совместно с классными руководителями составляет индивидуальные планы работы и определяет методику работы со студентами, оказавшимися в трудной жизненной ситуации.

в техникуме активизирована деятельность органов студенческого самоуправления. В органах самоуправления техникума интересы студентов техникума представляют председатель студенческого совета техникума, который в свою очередь также представляет интересы студентов в Городской молодежной Думе при администрации города Алейска.

центре внимания совета - организация и контроль работы студенческих активистов групп, работа по вовлечению студентов техникума в организацию и проведение спортивных, культурно-массовых мероприятий различного уровня, содействие реализации творческих инициатив студентов. Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит классным руководителям и мастерам производственного обучения.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

- 1) заместитель директора по воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;
- 2) председатели цикловых комиссий, обеспечивающие единство учебного и

воспитательного процесса через различные аудиторные внеаудиторные формы работы преподавателей и классных руководителей учебных групп;

3) классные руководители групп;

4) мастера производственного обучения;

5) воспитатель общежития;

6) социальный педагог;

психолог;

преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;

руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играют классные руководители, которые закрепляются за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение студентов в общежитиях и по месту жительства.

На основе обще техникумовского плана классные руководители ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

Один раз в неделю классный руководитель работает с группой на тематическом классном часе, собрании актива группы или административном классном часе.

На тематических классных часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий.

Техникум реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов 1 курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и второй год реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений асоциальных проявлений».

Также в техникуме реализуется программа «Путь к успеху!», ориентированная на профориентационную работу с выпускниками общеобразовательных школ и учреждений СПО с целью популяризации профессий. В рамках данной программы ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

В работе со студентами техникума используются разнообразные формы организации воспитательной деятельности: культурно-массовые

мероприятия (концерты, конкурсы, выставки («Посвящение в студенты», «Супер пара», «Моя мама - лучшая!», «Зажги свою звезду»)).

Студенты техникума принимают участие в внутри техникумовских мероприятиях (конкурс «Студент года», конкурс «Я в профессии», «Играй, гармонь студенческая», конкурс патриотической песни, конкурс стенгазет, фотоконкурс, фестиваль творчества «Весна студенческая»), а также программах городского и краевого уровней.

Целью данных проектов является выявление и развитие талантливой молодежи, творческих способностей студентов и воспитание коллективного духа. Это наиболее популярные в студенческой среде мероприятия.

Положительным моментом следует считать тот факт, что студенты, выходя на сцену, приобретают навыки публичного выступления.

В техникуме создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. У студентов есть возможность заниматься научной и общественной работой, творчеством и спортом; иметь открытый доступ в интернет, пользоваться современной библиотекой, спортивными залами и площадками - всей материальной базой учебного заведения.

Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующее эффективному проведению культурно-массовых мероприятий:

акустическая система; световые приборы;

компьютер, ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других наглядных материалов во время проведения мероприятий, телевизор;

в техникуме работает творческий коллектив

вокальная студия «Юность», способствующая воспитанию умения работать в творческом коллективе; приобщению к музыкальному искусству, творчеству композиторов различных эпох, стилей, направлений;

Студенты техникума имеют возможность заниматься в студии и клубе. В условиях современного общества студенту необходимо

ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности или противозаконности тех или иных действий.

С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, охрана общественного порядка в техникуме, общешкольной, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения к законодательству РФ.

В техникуме действует Совет профилактики.

В целях профилактики асоциальных проявлений: негативных привычек, наркомании, курения и алкоголизма предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение и помощь различных сфер социальной направленности, таких как:

детский психиатр (нарколог), кожно-венерологический диспансер, отдел по делам молодежи г. Алейска,

общественные организации и административные структуры. межмуниципальный отдел МВД РФ «Алейский» Алтайского края (отдел дознания, отдел участковых уполномоченных, следственный отдел и подразделение по делам несовершеннолетних).

Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по профилактике различных асоциальных явлений в студенческой среде, который включает в себя лекции о вреде употребления спиртных напитков и табака, наркотических и психотропных препаратов, по профилактике экстремизма; показ видеофильмов о толерантности, о проблемах молодежи. Совместно со специалистами проводятся различные акции. Используется наглядность, с помощью которой студент может узнать больше о



профилактике инфекционных заболеваний, проведение мероприятия по сдаче крови и многое другое.

Студенты техникума являются волонтерами молодежного движения. Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем разъяснительной работы и привлечения молодежи к занятиям спортом. Эту работу среди студентов техникума проводит туристический клуб.

течение учебного года для студентов техникума работают секции: волейбольная, баскетбольная, легкой атлетики, лыжного спорта, настольного тенниса, борьбы.

Для занятий спортом студентам техникума, предоставляется материальная база:

спортивный зал 26м. х 14м. – 364 м<sup>2</sup>;

тренажёрный зал – 6 х 5 – 30 м<sup>2</sup>;

спортивная площадка открытого типа – 82м. х 100м. – 8200м<sup>2</sup>; стрелковый тир – 30 х 5,5 – 165м<sup>2</sup>.

Студенты техникума ежегодно участвуют в городской спартакиаде учебных заведений города Алейска в различных видах: легкая атлетика, мини-футбол, баскетбол, волейбол, настольный теннис, гиревой спорт, шахматы.

рамках государственной политики поддержки спорта, студенты техникума принимают активное участие в спортивных мероприятиях не только в учебном заведении, но и на городском и краевом уровне в различных видах спорта, что сказывается на достижениях спортсменов, подготовленных в учебном заведении.

Спортивно – массовая и оздоровительная работа в техникуме организуется руководителем физической культуры согласно календарю спортивных мероприятий.

Информационное сопровождение. Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Регулярно обновляется информация для абитуриентов и родителей. На новостной странице освещаются итоги проведенных в техникуме мероприятий, участие в конкурсах различного уровня (учебного заведения, городского и краевого).

техникуме имеется необходимое количество информационных стендов (стенд администрации, отделений, цикловых комиссий, студенческого совета, спортивных достижений), которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

Библиотека предоставляет студентам современные возможности использования своего библиотечного фонда.

### **КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

## УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Организация учебного процесса следующая:

Продолжительность учебной недели – 5 дней, продолжительность занятий 45 минут. Организация консультаций – групповая и индивидуальная.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся преподаватель на своих занятиях применяет элементы новых педагогических технологий с применением электронных образовательных ресурсов, игровые, ролевые технологии, обучение в команде, технология «дебаты», технология «метод проектов», кейс – технология, индивидуальных групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой. Учебная практика (производственное обучение) проводится параллельно с реализацией междисциплинарного курса (МДК) в лаборатории, оборудованной необходимыми средствами обучения. Объем учебной нагрузки на 1 курсе 1 полугодие- 33 часа, 2 полугодие – 34 часа, на 2 курсе- 35 часов, на 3 курсе – 36 часов в неделю. Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 часов (академических) в неделю и 6 часов в день. Для организации учебной практики (производственного обучения) разрабатываются методические материалы: (инструкционные, технологические карты, методические рекомендации, ситуационные задачи, карточки-задания), приобретается набор продуктов в зависимости от темы практического занятия. Организация учебной практики парная, индивидуальная.

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

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

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным

базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Устав Алейского технологического техникума определяет, что воспитательные задачи, вытекающие из гуманистического характера образования, приоритета общечеловеческих и нравственных ценностей, реализуются в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников. Воспитание в АТТ – это системный процесс, который создает условия для раскрытия и самореализации личности обучающегося и решает задачи по формированию общекультурных компетенций. Воспитательная деятельность в «Алейский технологический техникум», осуществляется в период учебного процесса, производственной практики, научно-исследовательской работы обучаемых и системы внеучебной работы. Основным объектом воспитательной работы в «Алейский технологический техникум», является обучающийся в течение всего периода его обучения в техникуме.

Программа воспитания и социализации обучающихся построена на основе базовых национальных ценностей российского общества, таких, как патриотизм, социальная солидарность, гражданственность, семья, здоровье, труд и творчество, наука, образование, традиционные религии России, искусство, природа, человечество и направлена на воспитание высоконравственного, творческого, компетентного гражданина России, принимающего судьбу своей страны как свою личную, осознающего ответственность за настоящее и будущее, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа РФ, подготовленного к жизненному самоопределению.

План внеурочной деятельности

В соответствии с требованиями ФГОС Образовательная программа предусматривает внеурочную деятельность обучающихся.

Внеурочная деятельность осуществляется в формах, отличных от классно-урочной, и направлена на достижение планируемых результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

Внеурочная деятельность в колледже организуется по направлениям развития личности:

спортивно-оздоровительное;

духовно-нравственное;

социальное;

общеинтеллектуальное;

общекультурное.

Содержание психолого-педагогической программы по формированию жизнестойкости несовершеннолетних обучающихся

Предлагаемая психолого-педагогическая программа разработана с целью обеспечения эффективного психолого-педагогического и консультативного сопровождения обучающихся в период обучения и направлена на преодоление ими трудностей адаптации в образовательной среде, повышение устойчивости организма в стрессовой ситуации и умение справляться с эмоциональным напряжением.

Участники программы: обучающиеся КГБПОУ «Алейский технологический техникум», в возрасте от 16 до 18 лет.

Цель программы: создание условий, способствующих повышению уровня эмоционального благополучия информированию стрессовой устойчивости подростков, умений справляться с конфликтными, трудными жизненными ситуациями.

Задачи:

1. Организация психолого-педагогического сопровождения обучающихся.
2. Диагностика и профилактика вероятного суицидального поведения, коррекция дезадаптации обучающихся.
3. Формирование интереса и мотивации обучающихся к посещению занятий, снятие эмоционального напряжения, формирование доверительной атмосферы среди обучающихся.
4. Формирование у обучающихся навыков совладения, адаптивных способов выхода из затруднительных ситуаций, осознание профессиональной перспективы в будущем, реализации своего потенциала.

Ожидаемые результаты:

Знакомство участников с психологическим тренингом как методом работы.

Определение собственных сильных сторон, осознание системы ценностей, актуализация личностных ресурсов, формирование понятия об эмоциях и чувствах, а также совершенствование умения конструктивно выражать их и преодолевать барьеры, мешающие полноценному самовыражению.

Развитие групповой сплоченности и умения координировать совместные действия, развитие невербальной экспрессии.

Развитие навыков межличностного восприятия и эмпатии, снятие эмоционального напряжения.

Стабилизация самооценки за счет обучения совладающим стратегиям в сложных стрессовых, оценочных ситуациях.

Проведение психолого-педагогической программы осуществляется с учетом социально-демографических, социально-психологических, культурно-специфических особенностей обучающихся.

Данная программа представляет собой систему занятий с обучающимися, направленную на преодоление ими трудностей адаптации в образовательной среде, повышение устойчивости организма в стрессовой ситуации и умение справляться с эмоциональным напряжением.

В данной программе предусмотрено III раздела

Раздел I. «Познание себя и своих возможностей»

Цель: развитие представлений подростков о значимости, ценности себя и других людей.

Раздел II. «Нестандартные решения трудных жизненных ситуаций»

Цель: обучение участников технологии поиска и принятия решений в нестандартных ситуациях, поступках и преодолении страха.

Раздел III. «Целеполагание, построение жизненной перспективы»

Цель: формирование позитивной жизненной перспективы и целеполагания, способностей к саморазвитию и самореализации, развитие мотивации к достижению позитивных жизненных целей.

Актуальность Программы обусловлена тем, что обучающиеся техникума являются активной составной частью молодежи области, и на современном этапе общественная значимость данной категории молодежи постоянно растет.

Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений. Ход работы по реализации Программы анализируется на заседаниях педагогического Совета техникума. Корректировка Программы осуществляется ежегодно на основании решения педагогического Совета техникума и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы. Ответственность за реализацию Программы несет зам по учебно-воспитательной работе техникума.

## Аналитическое и прогностическое обоснование Программы

Воспитательная система техникума направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности обучающегося, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

В центре воспитательного пространства – личность обучающегося. Преподаватели и мастера производственного обучения решают воспитательные задачи через учебную деятельность: содержание учебной дисциплины, методику преподавания, добросовестное отношение к своим обязанностям, желание помочь каждому учащемуся и студенту, уважительное отношение к обучающимся, умение понять и выслушать каждого, а также заинтересованность в успехах обучающихся, объективность в оценке знаний, широту эрудиции, внешний вид, честность, наличие чувства юмора, что оказывает влияние на воспитание личности обучающихся. Большое влияние на воспитание обучающегося оказывает внеучебная деятельность: классные часы, экскурсии, круглые столы, диспуты и т.д. В соответствии с поставленной целью работа ведется по таким направлениям как формирование потребности к здоровому образу жизни, патриотическое, духовно-нравственное, правовое, художественно-эстетическое, трудовое, экологическое воспитание, общественно-полезная деятельность, работа по профилактике безнадзорности, правонарушений, преступлений, алкоголизма, наркомании и токсикомании среди обучающихся и работа с родителями.

Для определения эффективности воспитательной работы были выделены следующие направления для анализа:

- здоровье обучающихся техникума;
- вовлечение обучающихся в спортивные секции;
- количество обучающихся, состоящих на учете в ПДН и КДН;
- социальная активность обучающихся техникума.

Прогностическим обоснованием Программы являются результаты SWOT анализа воспитательной работы, представленные в таблице 1.

Таблица 1

### SWOT анализ воспитательной работы

Возможности (O)	Сильные стороны (S)
Адресное повышение квалификации педагогических кадров в области воспитания. Расширение связей с общественностью, социальными партнерами техникума. Развитие информационной сети в техникуме, широкое применение цифровых образовательных ресурсов в воспитательной работе. Введение разнообразных инновационных педагогических технологий, форм и методов воспитательной работы. Возможность самовоспитания и самокоррекции посредством активизации работы Студенческого самоуправления. Диагностика воспитанности обучающихся. Организация субъект-субъективного	Стабильный коллектив квалифицированных педагогических работников техникума, обладающих широкими профессиональными и личностными качествами. Наличие активов учебных групп, Студенческого самоуправления. Наличие библиотеки, читального зала, оснащенных современным компьютерным оборудованием. Доступ к Интернет-ресурсам. Использование активных форм и методов воспитания. Использование традиционных здоровьесберегающих технологий. Медико-психолого-педагогическое сопровождение воспитательного процесса. Гуманизация, обращение к личному опыту обучающихся.

взаимодействия по выполнению общих задач.	Возможность рефлексии.
Угрозы (Т)	Слабые стороны (W)
Трудности в преодолении пассивности обучающихся, сформировавшейся в результате применения традиционных форм и методов воспитания.	Низкая степень социальной активности обучающихся. Отсутствие готовности проявлять инициативу, низкий уровень самостоятельности обучающихся.

Вывод: для повышения эффективности воспитательного процесса в техникуме необходимо:

- 1) совершенствовать структуру управления воспитательной системой в техникуме;
- 2) повышать квалификацию педагогических работников.

Концептуальные положения Программы

Современная социокультурная ситуация в области и выявленные в связи с этим проблемы требуют реализации новых подходов к воспитанию.

Программа воспитания и социализации обучающихся представляет собой систему идей, основной замысел которых позволяет определить специфику воспитания и его отличие от других педагогических процессов, программу и технологии воспитания.

В современной ситуации развития образования концептуальными являются следующие направления воспитательной работы:

Таблица 2

Направление	Цель	Содержание	Результат
Антропологическое	Передать обучающемуся опыт о здоровом образе жизни	Привитие обучающемуся прочных гигиенических норм. Организация мероприятий по профилактике зависимого поведения. Раннее выявление детей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации. Привлечение к работе в данном направлении правоохранительных органов, медицинских учреждений, социальных служб и служб психологической помощи и поддержки обучающихся.	Подготовка обучающегося как родителя и семьянина.
Социальное	Включить обучающегося в социально-ценностную деятельность	Передача обучающемуся опыта отношений к труду, родине, природе.	Формирование гражданской позиции. Приобретение навыка к трудовой деятельности.
Духовно-нравственное	Восхождение обучающегося к культуре.	Организация деятельности по освоению обучающихся	Становление толерантной, саморазвивающейся

		социокультурных ценностей. Передача обучающемуся опыта нравственного поведения	культурной личности
Здоровьесберегающее	Создание организационных и методических условий, обеспечивающих сохранение здоровья участников образовательного процесса.	Создание условий для сохранения, укрепления и развития духовного, эмоционального, интеллектуального, личностного и физического здоровья всех субъектов образования	Формирование навыков здорового образа жизни и повышения уровня культуры здоровья обучающихся, педагогов, родителей.

Для реализации современных направлений воспитательной работы требуется использование технологий воспитания, которые постепенно сменяют административно-идеологический тип технологии воспитания.

Технология воспитания	Характеристика
Социализирующая технология	Основана на организации социальной работы, обеспечивающей достижение стандартов социальной компетентности всеми обучающимся. Риски - в условиях экономического кризиса социализирующая технология может привести к росту асоциальных проявлений и формированию контркультуры.
Технология самоопределения и построения общностей вокруг самоопределяющейся личности учащегося	Реализуется в виде проектов, обеспечивающих формирование культурно-образовательной среды взаимодействия. В результате данной работы должна быть сформирована интегративная управляющая структура по социальной политике в области воспитания.

3. Основные принципы Программы воспитания и социализации обучающихся  
Воспитательный процесс основывается на проверенных практикой и дающих положительные результаты принципах, адекватных целевым установкам, предъявляемым государством к воспитанию молодежи, тенденциям развития социокультурного пространства:

- открытость - возможность открытого обсуждения хода реализации Программы и свободного включения в процесс ее реализации всех заинтересованных субъектов социума района, систему конкурсов по выявлению и поддержке инновационных проектов, предлагаемых организациями, предприятиями, сообществами, гражданами;
- демократизм – переход от системы с однонаправленной идеологией принудительных воздействий к субъекту воспитания, к системе, основанной на взаимодействии, на педагогике сотрудничества всех участников образовательного процесса;
- духовность, проявляющаяся в формировании у учащихся смысложизненных духовных ориентаций, соблюдении общечеловеческих норм гуманистической

- морали, интеллектуальности и менталитета российского гражданина;
- толерантность как наличие плюрализма мнений, терпимости к мнению других людей, учет их интересов, мыслей, культуры, образа жизни, поведения в различных сферах жизни;
  - вариативность, включающая различные варианты технологий и содержания воспитания, нацеленности системы воспитания на формирование вариативности способов мышления, принятия вероятностных решений в сфере профессиональной деятельности, готовности к деятельности в ситуациях неопределенности;
  - природоспособность – учет прав пола, возраста, наклонностей, характера, предпочтений воспитуемых, ответственности за саморазвитие, за последствия своих действий и поведения;
  - эффективность как формирование навыков социальной адаптации, самореализации, способности жить по законам общества, не нарушая прав и свобод других, установившихся норм и традиций;
  - воспитывающее обучение – использование воспитательного потенциала содержания изучаемых учебных дисциплин как основных, так и дополнительных образовательных программ в целях личностного развития обучающихся, формирования положительной мотивации к самообразованию, а также ориентации на творческо-практическую внеучебную деятельность;
  - системность – установление связи между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;
  - поэтапность - предполагает этапность выполнения Программы, обязательное обсуждение результатов каждого этапа и коррекцию целей, задач и механизма реализации;
  - социальность – ориентация на социальные установки, необходимые для успешной социализации человека в обществе.

В этой связи возрастает роль принципа концентрации воспитания на развитие социальной и культурной компетентности личности, оказание помощи молодому человеку в освоении социокультурного опыта и свободном самоопределении в социальном окружении.

#### 4. Стратегия и тактика развития воспитательной работы в техникуме

Стратегия развития определена в шести проектах, тактика развития представлена в системе конкретных мероприятий.

##### 4.1. Проект «Духовно-нравственное воспитание»

Цель: формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей.

Задачи:

- 1) формирование нравственных и духовных ценностей, познавательного интереса, способствующего развитию личности;
- 2) развитие творческого потенциала студентов, как основы для профессионального и личностного роста;
- 3) формирование коммуникативных и организаторских способностей, умения работать в коллективе и команде.

Таблица 3

Мероприятия по духовно-нравственному воспитанию

№ п/п	Наименование	Сроки реализации	Ответственные исполнители
-------	--------------	------------------	---------------------------



	Просмотр документальных (художественных) фильмов духовно-нравственной тематики в рамках классных часов с последующим обсуждением в студенческих группах	2019 - 2024 гг.	Кураторы, педагог-организатор
	Тематические книжные выставки	Ежемесячно	Библиотекарь
	Беседы-презентации «Этикет и имидж студента», беседы ознакомление с уставом техникума, правилами проживания в общежитии	Ежегодно (сентябрь - студенты I курса)	Кураторы групп
	Беседа «С книгой через века...», посвященная Всемирному дню библиотек	Ежегодно (май)	Библиотекарь, кураторы групп
	Посещение музеев, театров, выставок, кинотеатров	Ежемесячно	Кураторы, педагог-организатор
	Акция «Подари книгу библиотеке»	Ежегодно (май-июнь)	Библиотекарь, кураторы групп
	Вечер, посвященный Дню Матери	Ежегодно (ноябрь)	Библиотекарь, кураторы, педагог-организатор
	Круглый стол «Что значит быть хорошим сыном или дочерью?»	Ежегодно (ноябрь)	Социальный педагог, кураторы, педагог-психолог
	Последний звонок «Спасибо тебе, родной техникум...»	Ежегодно (май)	Зам по УВР, педагог-организатор, кураторы групп
	День открытых дверей	Ежегодно (февраль-апрель)	Заместители директора по УПР
	«Студенческая Весна»	Ежегодно	Зам по УВР, Студенческий совет, педагог-организатор, преподаватели
	День знаний	Ежегодно (сентябрь)	Зам по УВР, Студенческий совет, педагог-организатор
	Выпускной вечер	Ежегодно (июнь)	Зам по УВР, педагог-организатор, руководители выпускных групп
	Посвящение в студенты	Ежегодно (октябрь)	Зам по УВР, педагог-организатор, кураторы групп первого курса
	Конкурс «Лучшая учебная группа»	Ежегодно (июнь)	Зам по УВР, педагог-организатор, кураторы групп
	Конкурс «Мисс техникум»	Ежегодно	Зам по УВР, педагог-

			организатор, кураторы групп
	«Педагогический техникум: вчера, сегодня, завтра» (Знакомство первокурсников с законами, традициями, историей техникума)	Ежегодно (сентябрь)	Руководитель ОБЖ, зам по УВР, кураторы, соц.педагог, педагог-психолог
	Всероссийская неделя добра (акция «Спешу делать добро!», благотворительные концерты, тренинги «Уроки доброты», классные часы «Сделаем мир добрее»)	Ежегодно	Зам по УВР, педагог- организатор, социальный педагог, кураторы, педагог- организатор
	Информационные беседы со студентами по вопросам духовно-нравственного воспитания	Постоянно	Социальный педагог, кураторы групп, педагог- психолог
	Открытые классные часы, диспуты в студенческих группах по вопросам духовно-нравственного воспитания	Ежегодно (по плану)	Кураторы групп
	Родительские собрания по вопросам духовно- нравственного воспитания детей	Ежегодно	Кураторы групп

Ожидаемые результаты:

- 1) создание банка методических разработок по духовно-нравственному воспитанию;
- 2) повышение уровня культурного развития обучающихся;
- 3) развитие традиций духовно-нравственного и эстетического воспитания студентов.

Результативность духовно-нравственного воспитания определяется по следующим показателям:

- наличие наград и призов, грамот и поощрений в области духовно-нравственного воспитания;
- активность студентов в мероприятиях духовно-нравственной направленности (олимпиады, конкурсы, фестивали, выставки и др.);
- количество проведенных творческих конкурсов, викторин, деловых игр и других массовых мероприятий духовно-нравственного содержания;
- сформированность общих компетенций выпускника.

#### 4.2. Проект «Патриотическое воспитание»

Цель: развитие личности обучающегося на основе формирования лидерских качеств, высокой ответственности и дисциплинированности.

Задачи:

- 1) формирование знаний обучающихся о символике России;
- 2) воспитание готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины у обучающихся техникума;
- 3) формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;
- 4) развитие общественной активности студентов;
- 5) понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес.

Таблица 4

Мероприятия по патриотическому воспитанию

№ п/п	Наименование	Сроки реализации	Ответственные и исполнители
1.	Шефство над ветеранами и инвалидами войны и труда военных лет	Ежегодно	Зам по УВР, педагог-организатор, Студ. совет
2.	Книжные выставки, посвященные памятным датам Великой Отечественной войны	Ежегодно	Библиотекарь
3.	Декада, посвященная Великой Победе (конкурс рисунков, плакатов «Память жива», конкурс патриотической песни и стихов)	Ежегодно	Зам по УВР, педагог-организатор, преподаватели истории, библиотекарь, кураторы групп
4.	Уроки мужества: - «Встань часовым к огню отцовской славы» - «Говорят погибшие герои» - «Юность во фронтовой шинели»	2020-2024 гг	Педагог-организатор, кураторы групп
5.	Возложение цветов к памятнику воинов, погибших в годы Великой Отечественной войны	Ежегодно (май)	Зам по УВР, педагог-организатор, кураторы групп
6.	Урок знаний «Гражданские качества личности»	Ежегодно	Кураторы групп
7.	Классные часы на патриотические темы: - «Патриотизм. Что вкладывается в это понятие сегодня?» - «Конституция: права и обязанности гражданина» - «Государственные праздники РФ» - «День народного единства» - «Мое представление о подвиге»	Ежегодно	Кураторы групп
8.	Конкурс рефератов «Никто не забыт и ничто не забыто»	Ежегодно (апрель)	Преподаватели истории, библиотекарь
9.	Проведение социологических опросов студентов с целью диагностирования уровня их гражданской зрелости	Ежегодно (по плану)	Социальный педагог, кураторы групп

Ожидаемые результаты:

- 1) воспитание выпускников техникума, способных к самореализации в профессии и обществе;
- 2) готовность и стремление студентов к выполнению своего гражданского и патриотического долга, умение и желание сочетать общие и личные интересы.

Результативность патриотического воспитания определяется по следующим показателям:

- наличие наград и призов, грамот и поощрений в области патриотического воспитания;
- активность студентов в патриотических мероприятиях.

#### 4.3. Проект «Воспитание здорового образа жизни»

Цель: формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания

психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

Задачи:

- 1) внедрение в образовательный процесс современных здоровьесберегающих педагогических технологий;
- 2) создание системы комплексного мониторинга уровня психического, соматического здоровья и социальной адаптации обучающихся, а также выявление факторов риска;
- 3) формирование у обучающихся через цикл учебных дисциплин и внеучебных форм деятельности системы знаний о здоровье человека и здорового образа жизни, мотивации на сохранение своего здоровья и здоровья окружающих людей, профилактики вредных привычек;
- 4) подготовка студентов-волонтеров и создание условий, позволяющих им вести работу по снижению уровня потребления ПАВ в студенческой среде;
- 5) пропаганда здорового образа жизни студентами-волонтерами среди студентов.

Таблица 5

Мероприятия по воспитанию здорового образа жизни

№ п/п	Наименование	Сроки реализации	Ответственные и исполнители
1.	Создание электронного банка методических разработок эффективных здоровьесберегающих и здоровьеразвивающих технологий обучения и его обновление	2020-2024 гг.	Зам по УВР, руководитель физвоспитания, социальный педагог, кураторы группы
2.	Разработка и внедрение программы по профилактике употребления психоактивных веществ среди студентов. Тренинги: - Не курить – это модно и современно! - Скажи «Нет!» - Наркотики: употребление, злоупотребление, болезнь - Профилактика ЗОЖ	2020-2024 гг.	Заведующий учебной части, социальный педагог, Студенческий совет, кураторы групп, педагог-организатор, руководитель физвоспитания
3.	Проведение мероприятий по профилактике инфекций передающихся половым путем, ВИЧ/СПИДа среди студентов. Тренинги: - ВИЧ/СПИД. Как заражаются ВИЧ - Рискованное и безопасное поведение и ВИЧ - Инфекции, передающиеся половым путем	2020-2024 гг.	Зам по УВР, Студенческий совет, социальный педагог, педагог-организатор, руководитель физвоспитания, кураторы групп
4.	Создание и обновление видеоархива художественных и документальных фильмов по проблемам алкоголизма, табакокурения, наркомании, профилактике гепатита В и СПИДа	Ежегодно	Зам по УВР, социальный педагог, руководитель физвоспитания, Студенческий совет, педагог-организатор, кураторы групп
5.	Конкурсы рисунков, плакатов, мультимедийных презентаций по формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни, профилактике употребления наркотиков, приуроченные к	Ежегодно	Социальный педагог, преподаватели информатики, библиотекарь, медицинский работник, педагог-организатор, руководитель

	знаменательным датам		физвоспитания, кураторы групп
6.	Организация работы спортивно-оздоровительных секций	Ежегодно	Зам по УВР, руководитель физвоспитания, педагог-организатор
7.	Проведение спортивно-массовых, физкультурно-оздоровительных мероприятий	Ежегодно	Зам по УВР, руководитель физвоспитания, педагог-организатор, преподаватели физкультуры, медицинский работник техникума
8.	Организация спортивных походов и других туристско-массовых мероприятий, повышение уровня экологической культуры среди студентов	В течение года	Зам по УВР, руководитель туристической секции, руководитель физвоспитания, преподаватели физкультуры, медицинский работник техникума
Волонтерское движение «Мы за здоровый образ жизни»			
9.	Комплектование групп	Ежегодно (сентябрь)	Заведующий учебной части, социальный педагог, руководитель физвоспитания, педагог-организатор
10.	Социологический опрос на тему: «Мы и вредные привычки»	Ежегодно (октябрь)	Социальный педагог, кураторы групп
11.	Написание сценариев мероприятий по пропаганде здорового образа жизни, их проведение	Ежегодно (ноябрь-март)	Социальный педагог, педагог-организатор, библиотекарь, руководитель физвоспитания, кураторы групп
12.	Акции: - «Нет наркомании» - «Я выбираю здоровый образ жизни» - «Молодежь и здоровье»	Ежегодно	Социальный педагог, кураторы групп, педагог-организатор, руководитель физвоспитания

Ожидаемые результаты:

- 1) реализация образовательных здоровьесберегающих технологий, обеспечивающих комфортное сотрудничество всех субъектов образовательного процесса;
- 2) сформированная у обучающихся системы знаний о здоровье человека и навыков ведения здорового образа жизни;
- 3) осознание обучающимися здоровья как ценности, наличие мотивации на сохранение своего здоровья и здоровья окружающих людей;
- 4) создание банка методических разработок, направленных на пропаганду здорового образа жизни.

Результативность воспитания здорового образа жизни определяется по следующим показателям:

- наличие наград и призов, грамот и поощрений в области воспитания здорового образа жизни;
- активность студентов в мероприятиях.

#### 4.4. Проект «Толерантное воспитание студентов»

Цель: воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

Задачи:

- 1) формирование мировоззрения и духовно-нравственной атмосферы этнокультурного взаимоуважения, основанных на принципах уважения прав и свобод человека, стремления к межэтническому миру и согласию, готовности к диалогу;
- 2) формирование отрицательного отношения к экстремизму, терроризму и нетерпимости;
- 3) формирование единого информационного пространства в техникуме для пропаганды и распространения идей толерантности, гражданской солидарности и уважения к другим культурам.

Таблица 6

Мероприятия по толерантному воспитанию

№ п/п	Наименование	Сроки реализации	Ответственные и исполнители
1.	Анкетирование обучающихся: «Добрый ли я?», «Мое отношение к носителям различных культурных, религиозных, этнических традиций»	Ежегодно (сентябрь)	Педагог-психолог, кураторы групп
2.	Беседы по толерантности: - «Все мы разные, но мы вместе!» (16 ноября – День толерантности) - «Перекрестки культур» (по курсам) - «Жить в мире с собой и другими» - «Как не стать жертвой терроризма» - «Ответственность за совершение правонарушений экстремистской направленности»	2020 г.- 2024 г.	Кураторы групп
3.	Акции: - «Мы разные – в этом наше богатство. Мы вместе – в этом наша сила» - «Спорт против этнической нетерпимости» - «Терроризму - нет!» - «Будем толерантны!»	2020 г. – 2024 г.	Педагог-организатор, Студенческий совет
4.	Тренинг для обучающихся «Многонациональный мир глазами студентов» (сверстник – сверстнику)	2020 – 2024 гг	Педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор
5.	Виртуальная экскурсия в музеи и храмы различных вероисповеданий	Ежегодно (для студентов 1 курса)	Преподаватели информатики, библиотекарь, кураторы групп
6.	Акция «День спасибо» (14 января)	Ежегодно (январь)	Педагог-организатор, кураторы групп
7.	Просмотр видеороликов по профилактике преступности	Ежегодно	Социальный педагог, кураторы групп
8.	Выставка методических материалов по экстремизму	Ежегодно	Библиотекарь

Ожидаемые результаты:

- 1) воспитание у обучающихся толерантного сознания, идеологии и культуры толерантности;
- 2) повышение уровня межэтнической и межконфессиональной толерантности в молодежной среде;

3) формирование у обучающихся интереса и уважения к традициям, обычаям и культуре различных этносов.

Результативность толерантного воспитания определяется по следующим показателям:

- отсутствие фактов экстремизма, психического и физического насилия;
- наличие наград и призов, грамот и поощрений в области толерантного воспитания;
- активность студентов в мероприятиях.

#### 4.5. Проект «Экологическое воспитание студентов»

Цель: способствовать пониманию глобальных проблем экологии, готовить студентов к самостоятельному выбору своей мировоззренческой позиции, воспитывать бережное отношение к окружающей среде

Задачи:

- 1) формирование целостного представления о природном и социальном окружении как среде обитания и жизнедеятельности человека;
- 2) воспитание эстетического и нравственного отношения к окружающей среде;
- 3) формирование бережного отношения обучающихся к объектам зеленого фонда техникума и города.

Таблица 7

Мероприятия по экологическому воспитанию

№ п/п	Наименование	Сроки реализации	Ответственные и исполнители
1.	Беседы по экологии: - «Зеленый наряд Земли!» - «Молодежь и борьба за чистую Землю» (по курсам) - «Искусство и природа»	2020 г - 2024 г.	Кураторы групп, преподаватели техникума
2.	Акция «Экология вокруг нас»	Ежегодно	Педагог-организатор, Студенческий совет
3.	Виртуальные экскурсии в «музеи природы»	Ежегодно (для студентов I курса)	Библиотекарь, преподаватели информатики
4.	Празднование экологических дат	Ежемесячно	Библиотекарь, педагог-организатор, кураторы групп
5.	Экологические субботники	В течение года	Кураторы групп
6.	Экологические конкурсы	В течение года	Кураторы групп, библиотекарь, преподаватели
7.	Экологические викторины	В течение года	Кураторы групп, библиотекарь, преподаватели

Ожидаемые результаты:

- 1) формирование бережного отношения обучающихся к среде своего обитания;
- 2) вовлечение студентов в движение по сохранению и увеличению зеленого фонда техникума и города.

Результативность экологического воспитания определяется по следующим показателям:

- наличие наград и призов, грамот и поощрений в области экологического воспитания;

- активность студентов в мероприятиях.

## 5. Этапы реализации Программы

Содержание деятельности на первом этапе (2020-2022 гг.) – апробация проектов, анализ воспитательной работы в техникуме, обобщение результатов первого этапа реализации Программы, внесение корректив.

Содержание деятельности на втором этапе (2022-2024 гг.) – мониторинг результатов реализации проектов первого этапа, внесение корректив в Программу, ее апробация, повышение квалификации педагогов, обобщение результатов 2 этапа реализации Программы, внесение корректив, публикации статей, докладов, выступления на конференциях, внедрение педагогического опыта по реализации Программы. Мониторинг качества выполнения Программы. Публикация на сайте Отчета о реализации Программы. Определение дальнейших перспектив развития техникума в области воспитательной работы.

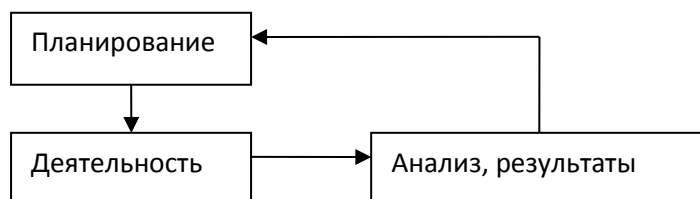
## 6. Механизм реализации Программы

Механизм реализации Программы представляет собой скоординированные по срокам и направлениям конкретные мероприятия, ведущие к достижению намеченных результатов.

Управление Программой, контроль и координацию деятельности по реализации Программы осуществляет зам по УВР.

Схема 1

Система контроля хода Программы и результатов ее выполнения



На каждый год необходима разработка плана воспитательной работы в целях обеспечения контроля хода и результатов выполнения плана работы.

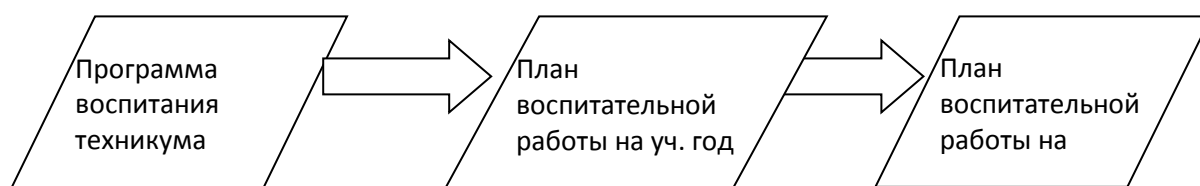
Ежемесячно при заведующей учебной части проводятся заседания рабочей группы руководителей групп для анализа работы. По каждому пункту Программы делаются конкретные отметки о ходе выполнения:

- выполнено – да, нет;
- если не выполнено, то почему;
- когда будет выполнено.

Таким образом, по всем пунктам Программы в плане указан конкретный срок исполнения.

Схема 2

Реализация Программы



Все участники Программы четко осознают, что главными составляющими стратегии работы должны быть:



- высокое качество всех мероприятий Программы;
- удовлетворение потребностей обучающихся, родителей, социальных партнеров, общества в целом.

Области оценки эффективности Программы и ожидаемых результатов

Таблица 9

Области оценки эффективности Программы и ожидаемых результатов

Воспитательные	Социальные	Управленческие
<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень воспитанности;</li> <li>- количество обучающихся, участвующих в мероприятиях;</li> <li>- количество призеров, лауреатов и дипломантов спортивных соревнований, творческих конкурсов, фестивалей;</li> <li>- количество обучающихся, пропустивших занятия без уважительной причины</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выпускников техникума требованиям социальных партнеров;</li> <li>- отношение к собственному здоровью и здоровью окружающих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень использования ИКТ при контроле и организации воспитательных мероприятий;</li> <li>- уровень квалификации педагогических работников и администрации техникума;</li> <li>- уровень мотивации всех участников воспитательного процесса</li> </ul>

Методы сбора информации: анкетирование всех участников воспитательного процесса и работодателей, анализ результатов воспитательной деятельности, микроисследования, тестирования, наблюдения, беседы с субъектами воспитательного процесса. На основании выводов и рекомендаций разрабатывается проект следующей Программы.

Индикаторы реализации Программы

Индикаторы - основной признак, на основании которого производится оценка, определение или классификация чего-либо, мерило суждения, оценки. Поскольку индикатор должен быть объективным, наиболее существенным, устойчивым и повторяющимся признаком, индикаторы и показатели реализации Программы указаны в таблице 10.

Таблица 10

№ п/п	Индикаторы	2020	2022	2024
1.	Участие студентов в проектах внутритехникумного (городского) уровня - победитель - призер - участник	участники	призеры	победители
2.	Участие студентов в проектах областного уровня - победитель - призер - участник	участники	призеры	победители
3.	Количество студентов-победителей в конкурсах	1	2	3

4.	Участие студентов в творческих фестивалях, конкурсах (внутри техникумного, городского уровня) - победитель - призер - участник	участники	призеры	победители
5.	Участие студентов в творческих фестивалях, конкурсах (областного уровня) - победитель - призер - участник	участники	призеры	победители
6.	Участие студентов в спортивных соревнованиях внутри техникумного и городского уровня - победитель - призер - участник	участники	призеры	победители
7.	Участие студентов в спортивных соревнованиях областного уровня - победитель - призер - участник	участники	призеры	победители
8.	Участие преподавателей в организации и проведении открытых внеклассных мероприятий на уровне техникума и областном - победитель - призер - участник	участники	призеры	победители
9.	Средний балл общего уровня воспитанности обучающихся	3,6	3,8	4,1

Для определения среднего балла общего уровня воспитанности обучающихся используются результаты входного и выходного анкетирования, будет использован уровневый анализ - выявление уровня воспитанности личности по таким направлениям как гражданственность и патриотизм, толерантность, духовность и нравственность личности, а также здоровый образ жизни (см. таблицу 11).

Таблица 11

#### Уровень воспитанности

№	Индикаторы	Качества личности по каждому показателю
1.	Гражданственность и патриотизм:	- отношение к своей стране, малой Родине; - правовая культура; - чувство долга; - отношение к труду
2.	Толерантность:	- способность к состраданию и доброта; - терпимость и доброжелательность;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- скромность;</li> <li>- готовность оказать помощь близким и дальним;</li> <li>- стремление к миру и добрососедству;</li> <li>- понимание ценности человеческой жизни</li> </ul>
3.	Духовность и нравственность личности:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- потребность в самопознании;</li> <li>- потребность в красоте;</li> <li>- потребность в общении;</li> <li>- милосердие и доброта;</li> <li>- эстетический вкус;</li> <li>- отношение к своей семье;</li> <li>- отношение к техникуму, будущей профессии;</li> <li>- ценностное отношение к природе</li> </ul>
4.	Здоровый образ жизни:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основ здоровьесбережения;</li> <li>- осознание здоровья как ценности;</li> <li>- способность к рефлексии;</li> <li>- потребление наркотиков</li> </ul>

После определения уровня воспитанности обучающихся по каждому из выделенных направлений (5-4 баллов – высокий уровень, 4-3 балла – средний уровень, 3-2 балла – низкий и 2-1 балла – нулевой уровень) вычисляется средний балл общего уровня воспитанности обучающихся техникума.

#### Заключение

Воспитание личности будущего специалиста, профессионала своего дела является наряду с обучением важнейшей функцией системы профессионального образования Российской Федерации.

Комплексная программа воспитания и социализации обучающихся КГБПОУ «Алейский технологический техникум» до 2024 года предназначена для дальнейшего совершенствования и развития воспитательного процесса в условиях внедрения новых ФГОС в систему среднего профессионального образования. Она является основой для деятельности администрации и педагогического коллектива техникума.

Программа отражает новый этап в развитии техникума. В ней представлены цель, задачи, стратегия и тактика воспитательной работы в техникуме, определены мероприятия, проводимые в рамках реализации проектов «Духовно-нравственное воспитание», «Патриотическое воспитание», «Воспитание здорового образа жизни», «Толерантное воспитание студентов», «Экологическое воспитание студентов», а также показаны этапы, индикаторы и механизм реализации, области оценки эффективности Программы и ожидаемых результатов, дано экономическое обоснование Программы. С ее ключевыми идеями ознакомлены кураторы групп, преподаватели, обучающиеся, родители.

### **8. Условия реализации ПССЗ ( Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Прием на обучение осуществляется на общедоступной основе. Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

для лиц, поступающих на базе среднего общего образования – аттестат о среднем общем образовании или диплом о начальном профессиональном образовании, или диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном

образовании;

для лиц, поступающих на базе основного общего образования – аттестат об основном общем образовании.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении техникум (при наличии) сдают вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких поступающих.

При проведении вступительных испытаний обеспечивается соблюдение следующих требований:

вступительные испытания проводятся для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с поступающими, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для поступающих при сдаче вступительного испытания;

присутствие ассистента, оказывающего поступающим необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

поступающим предоставляется в печатном виде инструкция о порядке проведения вступительных испытаний;

поступающие с учетом их индивидуальных особенностей могут в процессе сдачи вступительного испытания пользоваться необходимыми им техническими средствами.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Методической комиссией разрабатывается адаптированная образовательная программа (АОП)

АОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;

ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы определяется в соответствии с ФГОС СПО по соответствующей профессии.

Подготовка рабочих ведётся на фундаментальной социально-экономической основе, профессиональная подготовка сочетается с изучением социальных аспектов специальности. Подготовка по программе предполагает изучение учебных

дисциплин и профессиональных модулей по соответствующей профессии по циклам ООП:

Общеобразовательный цикл (для обучающихся на базе основного общего образования);

Общепрофессиональные дисциплины;

Профессиональные модули

Выпускник должен обладать общими и профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности.

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенции

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются техникумом и преподавателями самостоятельно с учетом ограничений здоровья и индивидуального подхода.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должен быть направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости возможно увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам

также возможно предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете и экзамене.

Возможно установление техникумом индивидуальных графиков прохождения

промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого необходимо использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса)

качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к выпускным квалификационным работам общие для всех обучающихся техникума и определяются Положением о выпускной квалификационной работе студента КГБПОУ «Алейский технологический техникум».

Организация Государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится колледжем 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 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, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

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.

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

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;  
Для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:  
обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;  
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):  
письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;  
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.  
Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ по специальности  
При реализации адаптированной образовательной программы используется нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ по каждой специальности :  
Комплекты оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам.  
Контрольно-оценочные средства по профессиональным модулям.  
Программа Государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

## **8.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы АОП обеспечено педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, и имеют возможность проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Техникуме полномочия ответственности за инклюзию распределены общим структурам и структурным подразделениям.

Роль тьюторов возложена на мастеров производственного обучения .

## **8.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно- методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик.

рамках образовательной программы реализация дисциплины «Физическая культура» осуществляется в соответствии с Положением об организации процесса физического воспитания в КГБПОУ «Алейский технологический техникум». На основании медицинских документов обучающиеся инвалиды или обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья определяются в специальную медицинскую группу. Эта категория обучающихся занимается по специальным программам с соответствующими требованиями по ограничению физической нагрузки.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы подготовки рабочих обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, междисциплинарных курсов. Во время самостоятельной подготовки обучающийся пользуется сетью Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 5 наименований отечественных журналов. Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий обучающихся, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Кабинеты и лаборатории оснащены в соответствии с требованиями действующих федеральных государственных образовательных стандартов: муляжами, тренажерами, оборудованием и приборами, предметами ухода, химреактивами в достаточном количестве; оснащенность учебных помещений техническими средствами обучения - 18 аудиторий техникума оснащены стационарными мультимедийными установками, в двух кабинетах используются интерактивные доски.

### **8.3. Материально-техническое обеспечение**

Минимально необходимый для реализации ППССЗ по профессии перечень учебных кабинетов, мастерских и других помещений соответствует требованиям ФГОС СПО : дисциплин общеобразовательного цикла (русский язык и литература, история, обществознание, математика, физика, химия, биология и экология, информатика, иностранный язык, основ безопасности жизнедеятельности); общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал, спортивный зал, электронный тир.

Обеспечение доступности прилегающей территории, входных путей, путей



перемещения внутри здания для различных нарушений функций организма человека:

Установлен пандус.

Обустроена стоянка.

Установлена кнопка вызова сотрудников техникума для сопровождения инвалида в здание.

В общежитии техникума есть комната отдыха для инвалидов и маломобильных групп населения.

Наличие сопровождения образовательного процесса и условий для здоровьесбережения:

психолого-педагогическое сопровождение (преподаватели психологии, классные руководители, тьюторы);

социальное сопровождение (социальный педагог);

медицинско-оздоровительное сопровождение (оборудованный медицинский кабинет);

волонтерская помощь (студенческий волонтерский отряд «Добрая воля»);

спортивное оборудование, адаптированное для обучающихся с различными видами нарушений;

адаптация дисциплины «Физическая культура» для обучающихся с различными видами нарушений.

#### **8.4 Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии.

Практическое обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в техникуме организовано в группах совместно с другими обучающимися. Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке в КГБПОУ «Алейский технологический техникум» на общих основаниях без предоставления специальных рабочих мест.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

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: «Машиностроение», «Строительство и жилищно-коммунальное хозяйство» и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной: «Строительство и жилищно-коммунальное хозяйство» 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: «Машиностроение», Строительство и жилищно-коммунальное хозяйство, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.