

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «АТТ»  
2020 г.  
Я.Я.Ровейн



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

*в том числе адаптированная для обучения инвалидов и обучающихся с  
ограниченными возможностями здоровья*

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Базовая подготовка**

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

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому

Алейск, 2020 г

**Экспертная оценка содержания программы подготовки специалистов  
среднего звена**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алейский технологический техникум» (далее –КГБПОУ «Алейский технологический техникум») разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и примерной основной образовательной программы, регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05.2017 г.

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 будущих специалистов.

Для нашего предприятия, мы считаем важными изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

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 в пищевом производстве».

Повару, также кондитеру 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 дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

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

Согласовано

Коммерческий директор



С.А.Юдин

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алейский технологический техникум» (далее –КГБПОУ «Алейский технологический техникум») разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и примерной основной образовательной программы, регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05.2017 г.

**Организация-разработчик:** Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алейский технологический техникум»

РАССМОТРЕНА

На заседании педсовета

КГБПОУ «Алейский

технологический техникум»

Протокол № « » 2019 г

---

Рассмотрена и одобрена

предметно – цикловой комиссией

Протокол № « » 2019 г.

Председатель

ПЦК \_\_\_\_\_/Кононенко Н.А../

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |     |
|---|-----|
| 1 Общие положения.....  | 8   |
| 1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ .....   | 9   |
| 1.2 Нормативный срок освоения программы .....   | 9   |
| 1.3 Требования к абитуриенту .....  | 10  |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы ..... | 10  |
| 2.1 Виды профессиональной деятельности и компетенции .....  | 10  |
| 2.2 Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин .....                             | 84  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык».....   | 115 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Литература» .....  | 137 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Английский язык».....  | 177 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Немецкий язык» .....   | 194 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 «Математика».....   | 209 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 «История» .....   | 229 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» .....   | 275 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» .....                                       | 294 |
| Рабочая программы учебной дисциплины ОУД.07 «Информатика» .....   | 315 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 «Физика».....   | 332 |
| РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 «ХИМИЯ».....  | 355 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 «Обществознание».....   | 391 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.15 «Биология».....   | 411 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.16 «География» .....   | 429 |
| 3.4 Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла .....                             | 447 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии.....  | 447 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 История .....  | 451 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....                              | 458 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 04 Физическая культура .....  | 467 |
| Рабочая программа ученой дисциплины ОГСЭ 05 Психология общения .....  | 479 |
| 3.5 Рабочие программы естественно-научного цикла.....   | 484 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 01 Химия .....  | 484 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 02 Экологические основы природопользования.....   | 500 |
| 3.6 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.....   | 511 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена.....                                  | 512 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья .....                                  | 525 |
| Рабочая программа ученой дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания .....                                       | 538 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания.....  | 552 |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга .....                                     | 565 |

|  |      |
|--|------|
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.....  | 583  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.....  | 592  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда .....  | 602  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности .....  | 612  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .....  | 621  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .....  | 642  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ..... | 670  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .....       | 693  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ..... | 716  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала .....   | 739  |
| Рабочая программа учебной дисциплины ПМ07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер .....   | 762  |
| 3.7 Программы учебных и производственных практик .....   | 801  |
| Рабочая программа учебной практики ПМ.01 .....   | 801  |
| Рабочая программа производственной практики ПМ.01 .....  | 814  |
| Рабочая программа учебной практики ПМ.02 .....   | 824  |
| Рабочая программа производственной практики ПМ.02.....   | 837  |
| Рабочая программа учебной практики ПМ.03 .....   | 850  |
| Рабочая программа производственной практики ПМ.03 .....  | 868  |
| Рабочая программа учебной практики ПМ.04 .....   | 881  |
| Рабочая программа производственной практики ПМ.04.....   | 894  |
| Рабочая программа учебной практики ПМ.05 .....   | 906  |
| Рабочая программа производственной практики ПМ.05 .....  | 927  |
| Рабочая программа производственной практики ПМ.06.....   | 940  |
| Рабочая программа учебной практики ПМ.07 .....   | 964  |
| Рабочая программа производственной практики ПМ 07 .....  | 981  |
| 4. Требования к условиям реализации ОПОП .....   | 997  |
| 4.1 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе .....  | 997  |
| 4.2 Организация самостоятельной работы обучающихся .....   | 1005 |
| 4.3 Ресурсное обеспечение реализации ОПОП.....   | 1011 |

|  |      |
|--|------|
| 4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....  | 1012 |
| 5. Программа коррекционной работы.....   | 1041 |
| 6 Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ .....   | 1049 |
| 6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся<br>.....   | 1049 |
| 6.2. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации<br>в соответствии с ФГОС СПО .....                                       | 1058 |
| 7. Программа воспитания и социализации .....   | 1060 |
| 8.Условия реализации ППССЗ (Обеспечение специальных условий для<br>обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями<br>здоровья)..... | 1080 |
| 8.1. Кадровое обеспечение .....  | 1083 |
| 8.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....  | 1083 |
| 8.3. Материально-техническое обеспечение .....   | 1084 |
| 8.4 Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с<br>ограниченными возможностями .....                                       | 1085 |

## 1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ОПОП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программой, регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05.2017 г.

ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных: ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

ОПОП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ОПОП СПО учтены требования международных стандартов к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia (далее - WSR).

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, указанных в ФГОС СПО, и к выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО.

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-

экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Рекомендации по формированию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», для 4-ого и 5-ого уровней квалификации, а также требования международных стандартов.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции.

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии со спецификациями результатов обучения, требованиями профессиональных стандартов, требованиями международных стандартов.

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО):

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia/ WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и

Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7

33.011 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября

2015 г., регистрационный № 38940))

Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

33.014 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации

33.010 от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

### 1.2 Нормативный срок освоения программы

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация

| На базе                     | Наименование квалификаций по образованию      | Сроки            |
|-----------------------------|---|------------------|
| среднего общего образования | Специалист по поварскому и кондитерскому делу | 2 год 10 месяцев |
| основного общего            |   |                  |

### 1.3 Требования к абитуриенту

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

- 1 аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.
2. спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественнонаучной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку по форме ф.086-у.

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

### 2.1 Виды профессиональной деятельности и компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции   | Знания, умения  |
|-----------------|--|---|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                | <b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
|       |  | <b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации   |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  | <b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития   |
|       |  | <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  | <b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
|       |  | <b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности   |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    | <b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы   |
|       |  | <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.   |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | <b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)   |
|       |  | <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       | <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).   |
|       |  | <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.  |

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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>  |
|  |  | <p>Показатели освоения компетенции</p>   |
|  |  | <p>Практический опыт в:<br/>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>   |
|  |  | <p>Умения:<br/>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;<br/>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;<br/>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br/>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br/>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br/>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br/>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br/>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><b>Знания:</b><br/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;<br/> современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br/> правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br/> способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br/> техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br/> правила складирования упакованных полуфабрикатов;<br/> требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p><b>Практический опыт в:</b><br/> разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b><br/> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br/> соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br/> выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br/> комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br/> проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br/> изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br/> рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br/> оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br/> представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br/> проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы структурирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Практический опыт в:<br/>организации и ведении процессов приготовления,<br/>творческого оформления и подготовки к реализации<br/>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,<br/>макаронных изделий сложного ассортимента с учетом<br/>потребностей различных категорий потребителей, видов и<br/>форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения. техника общения. ориентированная на</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | Практический опыт в:<br>организации и ведении процессов приготовления,<br>творческого оформления и подготовки к реализации<br>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного<br>ассортимента с учетом потребностей различных категорий<br>потребителей, видов и форм обслуживания |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | Практический опыт в:<br>организации и ведении процессов приготовления,<br>творческого оформления и подготовки к реализации<br>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного<br>ассортимента с учетом потребностей различных категорий<br>потребителей, видов и форм обслуживания |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | Практический опыт в:<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Практический опыт в:<br/> разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:<br/> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br/> соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br/> выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br/> комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br/> проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br/> изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br/> рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br/> оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br/> представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br/> проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;

организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;

рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;

вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | Практический опыт в:<br>организации и ведении процессов приготовления,<br>творческого оформления и подготовки к реализации<br>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья<br>сложного ассортимента с учетом потребностей различных<br>категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|--|--|--|

Умения:

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Практический опыт в:<br/>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Практический опыт в:<br/> разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:<br/> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br/> соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br/> выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br/> комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br/> проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br/> изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br/> рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br/> оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br/> представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br/> проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <hr/> <p>Практический опыт:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <hr/> <p>Практический опыт:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков;</p> <p>правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Практический опыт:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | Практический опыт:<br>организации и ведении процессов приготовления,<br>творческого оформления и подготовки к реализации<br>горячих напитков сложного ассортимента с учетом<br>потребностей различных категорий потребителей, видов и<br>форм обслуживания |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Практический опыт в:<br/> разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:<br/> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br/> соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br/> выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br/> комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br/> проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br/> изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br/> рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br/> оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br/> представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;<br/> проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:<br/> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;<br/> температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;<br/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;<br/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/> ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br/> требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> <hr/> <p>Практический опыт в:<br/> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> |
|--|--|---|

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Знания:</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:<br/>         взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br/>         планировать работу подчиненного персонала;<br/>         составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br/>         управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br/>         предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br/>         рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br/>         вести утвержденную учетно-отчетную документацию;<br/>         организовывать документооборот</p> <p>Знания:<br/>         виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;<br/>         дисциплинарные процедуры в организации питания;<br/>         методы эффективного планирования работы бригады/команды;<br/>         методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;<br/>         методы эффективной организации работы бригады/команды;<br/>         способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;<br/>         способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;<br/>         личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;<br/>         принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br/>         правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;<br/>         нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;<br/>         структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;<br/>         методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;<br/>         психологические типы характеров работников</p> <p>Практический опыт в:<br/>         организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br/>         контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;<br/>         проведении инвентаризации запасов</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:<br/>         взаимодействовать со службой снабжения;<br/>         оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br/>         рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;<br/>         определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;<br/>         контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;<br/>         проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов<br/>         составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания:<br/>         требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;<br/>         назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;<br/>         изменения, происходящие в продуктах при хранении;<br/>         сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;<br/>         возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;<br/>         причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).<br/>         способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;<br/>         графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;<br/>         современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;<br/>         методы контроля возможных хищений запасов на производстве;<br/>         процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;<br/>         порядок списания продуктов (потерь при хранении);<br/>         современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p> <p>Практический опыт в:<br/>         планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)<br/>         контроле качества выполнения работ;<br/>         организации текущей деятельности персонала</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Умения:<br/>         контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br/>         определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br/>         органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;<br/>         определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;<br/>         организовывать рабочие места различных зон кухни;<br/>         организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания:<br/>         нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:<br/>         санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br/>         отраслевые стандарты;<br/>         правила внутреннего трудового распорядка ресторана;<br/>         правила, нормативы учета рабочего времени персонала;<br/>         стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;<br/>         структуру организации питания;<br/>         принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/>         правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br/>         правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/>         методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/>         схема, правила проведения производственного контроля;<br/>         основные производственные показатели подразделения организации питания;<br/>         правила первичного документооборота, учета и отчетности;<br/>         формы документов, порядок их заполнения;<br/>         контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br/>         современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;<br/>         правила составления графиков выхода на работу</p> <p>Практический опыт в:<br/>         планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;<br/>         инструктировании, обучении на рабочем месте<br/>         оценке результатов обучения</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Умения:<br/> анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;<br/> выбирать методы обучения, инструктирования;<br/> составлять программу обучения;<br/> оценивать результаты обучения;<br/> координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;<br/> объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;<br/> проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания:<br/> виды, формы и методы мотивации персонала;<br/> способы и формы инструктирования персонала;<br/> формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;<br/> виды инструктажей, их назначение;<br/> роль наставничества в обучении на рабочем месте;<br/> методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;<br/> личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;<br/> правила составления программ обучения;<br/> способы и формы оценки результатов обучения персонала;<br/> методики обучения в процессе трудовой деятельности;<br/> принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;<br/> законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;<br/> современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> |
|--|--|--|

## **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, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований,

границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

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, происходивших 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 и 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

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации (1) |          | Объем образовательный | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                                    |   |                       |                           |  |              | Распределение учебной нагрузки по курсам (2) и семестрам (3) (час. в семестр) |                               |                    |                 |                |                 |                 |                |                 |
|--------|--|------------------------------------|----------|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---|-----------------------|---------------------------|--|--------------|---|-------------------------------|--------------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|        |  | Зачеты                             | Экзамены |                       | Самостоятельная работа              | Во взаимодействии с преподавателем |   |                       |                           |  |              |   | I курс<br>1 сем./ ** нед. (4) | II курс            |                 | III курс       |                 | IV курс         |                |                 |
|        |  |                                    |          |                       |                                     | Нагрузка на дисциплины и МДК       |   |                       |                           | По практике производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация  |                               | 2 сем./ (12)* нед. | 3 сем./ ** нед. | 4 сем. ** нед. | 5 сем./ ** нед. | 6 сем./ ** нед. | 7 сем. ** нед. | 8 сем./ ** нед. |
|        |  |                                    |          |                       |                                     | Всего учебных занятий              | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК (5) |                       |                           |  |              |   |                               |                    |                 |                |                 |                 |                |                 |
|        |  |                                    |          |                       |                                     |                                    | Теоретическое обучение                  | Лаб.и практич.занятий | курсовых работ (проектов) |  |              |   |                               |                    |                 |                |                 |                 |                |                 |
| 3      | 4  | 5                                  | 6        | 7                     | 8                                   | 9                                  | 10                                      | 11                    | 12                        | 13                                     | 14           | 15  | 16                            | 17                 | 18              | 19             | 20              | 21              |                |                 |
| О.00   | Общеобразовательный цикл   | 12                                 | 3        | 1404                  | 0                                   | 1404                               | 750                                     | 654                   | 0                         | 0                                      | 54           | 18  | 602                           | 802                | 0               | 0              | 0               | 0               | 0              |                 |
| ОУД.00 | Базовые общеобразовательные учебные дисциплины                         |                                    |          | 886                   | 0                                   | 886                                | 398                                     | 488                   | 0                         | 0                                      | 32           | 12  | 460                           | 426                | 0               | 0              | 0               | 0               | 0              |                 |
| ОУД.01 | Русский язык   | 5                                  | 3        | 78                    |                                     | 78                                 | 30                                      | 48                    |                           |  | 10           | 6   | 78                            |                    |                 |                |                 |                 |                |                 |

|         |   |      |    |     |    |     |     |     |   |   |    |    |     |     |    |    |    |    |    |
|---------|---|------|----|-----|----|-----|-----|-----|---|---|----|----|-----|-----|----|----|----|----|----|
| ОУД.01  | Литература  | 2дз  |    | 117 |    | 117 | 117 | 0   |   |   | 4  | 43 | 74  |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.02  | Иностранный язык                                      | 3,дз |    | 117 |    | 117 |     | 117 |   |   | 4  | 50 | 67  |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.03  | Математика  |      | Э2 | 234 |    | 234 | 24  | 210 |   |   | 10 | 6  | 117 | 117 |    |    |    |    |    |
| ОУД.04  | История   | 2дз  |    | 117 |    | 117 | 117 |     |   |   | 2  | 50 | 67  |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.05  | Физическая культура                                   | 3,з  |    | 117 |    | 117 | 15  | 102 |   |   |    |    | 52  | 65  |    |    |    |    |    |
| ОУД.06  | ОБЖ   | 1дз  |    | 70  |    | 70  | 59  | 11  |   |   | 2  |    | 70  |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.07  | Астрономия  |      |    | 36  |    | 36  | 36  |     |   |   |    |    |     | 36  |    |    |    |    |    |
|         | По выбору из обязательных предметных областей         |      |    | 479 | 0  | 479 | 313 | 166 | 0 | 0 | 20 | 6  | 142 | 337 | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
|         |   | 6    |    |     |    |     |     |     |   |   |    |    |     |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.07  | Информатика   | 1з   |    | 100 |    | 100 | 48  | 52  |   |   | 2  |    | 100 |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.11  | Обществознание  | 2з   |    | 78  |    | 78  | 56  | 22  |   |   | 4  | 30 | 48  |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.12  | Экономика   |      | 2э | 72  |    | 72  | 36  | 36  |   |   | 10 | 6  | 36  | 36  |    |    |    |    |    |
| ОУД.13  | Право   | 2дз  |    | 85  |    | 85  | 85  | 0   |   |   | 2  |    | 30  | 55  |    |    |    |    |    |
| ОУД.14  | Естествознание  | 1з   |    | 108 |    | 108 | 56  | 52  |   |   | 2  |    | 46  | 62  |    |    |    |    |    |
| ОУД.17  | Родной русский язык                                   | 2з   |    | 36  |    | 36  | 32  | 4   |   |   |    |    |     | 36  |    |    |    |    |    |
|         | Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины |      |    | 39  | 0  | 39  | 39  | 0   | 0 | 0 | 2  | 0  | 0   | 39  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
|         |   | 1    |    |     |    |     |     |     |   |   |    |    |     |     |    |    |    |    |    |
| ОУД.18  | Основы проектной деятельности                         | 1дз  |    | 39  |    | 39  | 39  |     |   |   | 2  |    | 0   | 39  |    |    |    |    |    |
|         |   |      |    |     |    |     |     |     |   |   |    |    |     |     |    |    |    |    |    |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл     |      |    | 460 | 28 | 432 | 104 | 322 | 0 | 0 | 0  | 0  | 0   | 0   | 69 | 75 | 68 | 76 | 91 |
|         |   | 5    |    |     |    |     |     |     |   |   |    |    |     |     |    |    |    |    |    |
| ОГСЭ.01 | Основы философии                                      | 4дз  |    | 46  | 10 | 36  | 36  |     |   |   |    |    | 0   | 0   |    |    | 18 | 18 |    |

|                |  |     |    |     |      |     |      |      |      |    |      |    |    |   |    |     |     |     |     |     |    |
|----------------|--|-----|----|-----|------|-----|------|------|------|----|------|----|----|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| ОГСЭ.02        | История  | Эдз |    | 46  | 10   | 36  | 36   |      |      |    |      |    | 0  | 0 | 18 | 18  |     |     |     |     |    |
| ОГСЭ.03        | Иностранный язык   | дз  |    | 164 |      | 164 | 0    | 164  |      |    |      |    | 0  | 0 | 27 | 27  | 26  | 28  | 27  | 29  |    |
| ОГСЭ.04        | Физическая культура                                      | з   |    | 164 |      | 164 | 0    | 158  |      |    |      |    | 0  | 0 | 24 | 30  | 24  | 30  | 32  | 24  |    |
| <b>ОГСЭ.05</b> | <b>Психология общения</b>                                | Эдз |    | 40  | 8    | 32  | 32   |      |      |    |      |    |    |   |    |     |     |     | 32  |     |    |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>    |     | 2  | 1   | 216  | 36  | 180  | 144  | 36   | 0  | 0    | 4  | 6  | 0 | 0  | 72  | 36  | 36  | 36  | 0   |    |
| ЕН.01          | Химия  | Э   |    | 162 | 18   | 144 | 108  | 36   |      |    | 4    | 6  | 0  | 0 | 36 | 36  | 36  | 36  |     |     |    |
| ЕН.02          | Экологические основы природопользования                  | з   |    | 54  | 18   | 36  | 36   |      |      |    |      |    |    |   | 36 |     |     |     |     |     |    |
| <b>П.00</b>    | <b>Профессиональный цикл</b>                             |     | 23 | 18  | 3670 | 322 | 3382 | 1204 | 2119 | 30 | 1080 | 68 | 66 | 0 | 0  | 451 | 710 | 507 | 696 | 514 | 83 |
| ОП.00          | Общепрофессиональные дисциплины                          |     | 9  | 4   | 959  | 104 | 855  | 462  | 393  | 0  | 0    | 0  | 18 | 0 | 0  | 246 | 293 | 192 | 40  | 48  | 36 |
| ОП.01          | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена . |     |    | 122 | 12   | 110 | 60   | 50   |      |    |      |    |    |   | 60 | 50  |     |     |     |     |    |
| ОП.02          | Организация хранения и контроль запасов и сырья.         |     | 4э | 96  |      | 96  | 62   | 34   |      |    |      |    | 6  |   |    |     |     | 96  |     |     |    |
| ОП.03          | Техническое оснащение организаций питания                |     |    | 64  |      | 64  | 37   | 27   |      |    |      |    |    |   | 64 |     |     |     |     |     |    |
| ОП.04          | Организация обслуживания                                 |     |    | 64  |      | 64  | 30   | 34   |      |    |      |    | 6  |   |    |     |     | 64  |     |     |    |
| ОП.05          | Основы экономики , менеджмента и маркетинга              | дз  |    | 108 | 12   | 96  | 54   | 42   |      |    |      |    |    |   |    |     |     | 96  |     |     |    |
|                |  | дз  |    |     |      |     |      |      |      |    |      |    |    |   |    |     |     |     |     |     |    |

|           |   |     |          |     |    |     |    |     |   |     |   |   |   |   |    |     |     |    |    |   |
|-----------|---|-----|----------|-----|----|-----|----|-----|---|-----|---|---|---|---|----|-----|-----|----|----|---|
| ОП.06     | Правовые основы профессиональной деятельности   | 3   |          | 52  | 12 | 40  | 35 | 5   |   |     |   |   |   |   |    |     |     | 40 |    |   |
| ОП.07     | Информационные технологии в профессиональной деятельности   | 3   |          | 97  |    | 97  | 25 | 72  |   |     |   |   |   |   |    | 97  |     |    |    |   |
| ОП.08     | Охрана труда  | 3дз |          | 52  | 12 | 40  | 30 | 10  |   |     |   |   |   |   | 40 |     |     |    |    |   |
| ОП.09     | Безопасность жизнедеятельности  | 3дз |          | 68  |    | 68  | 20 | 48  |   |     |   |   |   |   | 34 | 34  |     |    |    |   |
| ОП.10     | Бухгалтерский учет в профессиональной деятельности  | 3   |          | 60  | 12 | 48  | 24 | 24  |   |     |   |   | 0 | 0 |    | 48  |     |    |    |   |
| ОП.11     | Метрология, стандартизация и сертификация   | 3   |          | 64  |    |     |    |     |   |     |   |   |   |   | 48 |     |     |    |    |   |
| ОП.12     | Кухня стран мира  | 3   |          | 64  | 16 | 48  | 38 | 10  |   |     |   |   | 0 | 0 |    |     |     |    | 48 |   |
| ОП.13     | Эффективное поведение на рынке труда  | 3   |          | 48  | 12 | 36  | 23 | 13  |   |     |   |   |   |   |    |     |     |    | 36 |   |
| ПМ.01     | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 2   | 3        | 290 | 18 | 272 | 72 | 200 | 0 | 144 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0  | 167 | 105 | 0  | 0  | 0 |
| МДК.01.01 | Организация процессов   |     | 5э, кв Э | 40  | 8  | 32  | 24 | 8   | 0 |     |   | 6 | 0 | 0 |    | 32  |     |    |    |   |

|              |   |    |   |            |           |            |            |            |           |            |           |          |          |          |          |          |            |            |          |          |
|--------------|---|----|---|------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|------------|----------|----------|
|              | приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |    |   |            |           |            |            |            |           |            |           |          |          |          |          |          |            |            |          |          |
| МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |    |   | 106        | 10        | 96         | 48         | 48         |           |            |           |          |          |          |          | 63       | 33         |            |          |          |
| УП.01        | Учебная практика  | дз |   | 72         |           | 72         |            | 72         | 0         | 72         |           | 0        | 0        |          | 72       |          |            |            |          |          |
| ПП.01        | Производственная практика   | дз |   | 72         |           | 72         |            | 72         | 0         | 72         |           | 0        | 0        |          |          | 72       |            |            |          |          |
| <b>ПМ.02</b> | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |    |   | <b>494</b> | <b>28</b> | <b>466</b> | <b>144</b> | <b>292</b> | <b>30</b> | <b>216</b> | <b>24</b> | <b>6</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>210</b> | <b>256</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
|              |   | 2  | 2 |            |           |            |            |            |           |            |           |          |          |          |          |          |            |            |          |          |

|           |  |    |          |     |    |     |     |     |    |     |    |   |   |   |   |   |     |     |     |   |
|-----------|--|----|----------|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|----|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|---|
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |    |          | 40  | 6  | 34  | 28  | 6   |    |     |    |   | 0 | 0 |   |   | 34  |     |     |   |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |    |          | 238 | 22 | 216 | 116 | 70  | 30 |     | 24 | 6 |   |   |   |   | 176 | 40  |     |   |
|           |  |    | бэ, кв Э |     |    |     |     |     |    |     |    |   |   |   |   |   |     |     |     |   |
| УП.02     | Учебная практика   | дз |          | 72  | 0  | 72  | 0   | 72  | 0  | 72  |    |   | 0 | 0 |   |   |     | 72  |     |   |
| ПП.02     | Производственная практика  | дз |          | 144 | 0  | 144 | 0   | 144 | 0  | 144 |    |   | 0 | 0 |   |   |     | 144 |     |   |
| ПМ.03     | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |    |          | 340 | 32 | 308 | 104 | 204 | 0  | 144 | 0  | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 200 | 108 | 0 |
|           |  | 2  | 2        |     |    |     |     |     |    |     |    |   |   |   |   |   |     |     |     |   |

|           |   |    |          |     |    |     |     |     |   |     |   |   |   |   |   |   |   |     |     |   |
|-----------|---|----|----------|-----|----|-----|-----|-----|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|---|
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента   |    |          | 42  | 10 | 32  | 22  | 10  |   |     |   |   | 0 | 0 |   |   |   | 32  |     |   |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |    | бэ, кв Э | 154 | 22 | 132 | 82  | 50  |   |     |   | 6 |   |   |   |   |   | 132 |     |   |
| УП.03     | Учебная практика  | дз |          | 36  | 0  | 36  | 0   | 36  | 0 | 36  |   |   | 0 | 0 |   |   |   | 36  |     |   |
| ПП.03     | Производственная практика   | дз |          | 108 | 0  | 108 | 0   | 108 | 0 |     |   |   | 0 | 0 |   |   |   |     | 108 |   |
| ПМ.04     | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |    |          | 304 | 32 | 272 | 112 | 160 | 0 | 108 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 | 72  | 0 |
|           |   |    | 2        | 2   |    |     |     |     |   |     |   |   |   |   |   |   |   |     |     |   |

|           |   |    |          |     |    |     |     |     |    |     |   |   |   |   |   |   |   |     |     |     |
|-----------|---|----|----------|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |    |          | 42  | 10 | 32  | 22  | 10  | 0  |     |   |   | 0 | 0 |   |   |   | 32  |     |     |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента   |    | 7э, кв Э | 154 | 22 | 132 | 90  | 42  |    |     | 6 | 6 |   |   |   |   |   | 132 |     |     |
| УП.04     | Учебная практика  | дз |          | 36  | 0  | 36  |     | 36  | 0  | 36  |   |   | 0 | 0 |   |   |   | 36  |     |     |
| ПП.04     | Производственная практика   | дз |          | 72  | 0  | 72  |     | 72  | 0  |     |   |   | 0 | 0 |   |   |   |     | 72  |     |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |    |          | 438 | 44 | 394 | 102 | 292 | 0  | 180 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0   | 286 | 108 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента   |    | 2        | 2   | 42 | 10  | 32  | 20  | 12 | 0   |   |   | 0 | 0 |   |   |   |     | 32  |     |
|           |   |    |          |     |    |     |     |     |    |     | 6 | 6 |   |   |   |   |   |     |     |     |

|           |  |    |   |          |     |     |     |     |     |     |     |    |    |   |   |     |     |   |     |     |
|-----------|--|----|---|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|---|---|-----|-----|---|-----|-----|
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |    |   | 216      | 34  | 182 | 82  | 100 |     |     |     |    |    |   |   |     |     |   | 182 |     |
| УП.05     | Учебная практика   | дз |   | 72       | 0   | 72  | 0   | 72  | 0   | 72  |     |    | 0  | 0 |   |     |     |   | 72  |     |
| ПП.05     | Производственная практика  | дз |   | 108      | 0   | 108 | 0   | 108 | 0   | 108 |     |    | 0  | 0 |   |     |     |   |     | 108 |
| ПМ.06     | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   |    | 2 | 2        | 346 | 20  | 326 | 128 | 198 | 0   | 108 | 26 | 6  | 0 | 0 | 0   | 0   | 0 | 0   | 320 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  |    |   | 8э, кв Э | 238 | 20  | 218 | 128 | 90  |     |     |    |    | 0 | 0 |     |     |   |     | 218 |
| ПП.06     | Производственная практика  | дз |   |          | 108 | 0   | 108 | 0   | 108 | 0   | 108 |    |    | 0 | 0 |     |     |   |     | 108 |
| ПМ.07     | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)               |    | 2 | 2        | 499 | 44  | 455 | 80  | 380 | 0   | 180 | 6  | 12 | 0 | 0 | 205 | 250 | 0 | 0   | 0   |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания   |    |   | 4э, кв Э | 157 | 22  | 135 | 40  | 100 | 0   |     |    |    | 0 | 0 | 135 |     |   |     |     |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий   |    |   | 4э, кв Э | 162 | 22  | 140 | 40  | 100 |     |     | 6  | 12 |   |   | 70  | 70  |   |     |     |
| УП.07     | Учебная практика   | дз |   |          | 72  | 0   | 72  |     | 72  | 0   | 72  |    |    | 0 | 0 |     |     |   | 72  |     |
| ПП.07     | Производственная практика  | дз |   |          | 108 | 0   | 108 |     | 108 | 0   |     |    |    | 0 | 0 |     |     |   | 108 |     |
| ПДП       | Преддипломная практика   |    |   |          | 144 |     | 144 |     |     |     |     |    |    |   |   |     |     |   |     | 144 |



1.3. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) - N, перечислить наименования:

\_\_\_\_\_

|                             |  |  |  |  |     |    |     |     |     |      |     |    |
|-----------------------------|--|--|--|--|-----|----|-----|-----|-----|------|-----|----|
| Самостоятельная работа      |  |  |  |  | *   | *  | *   | *   | *   | *    | *   | *  |
| ВСЕГО                       |  |  |  |  | 622 | +  | 605 | 824 | 782 | 1094 | 765 | 74 |
| <b>Количество экзаменов</b> |  |  |  |  | 1   | 2  | 1   | 3   | 5   | 4    | 2   |    |
| зачетов                     |  |  |  |  | 2   | 11 | 6   | 6   | 6   | 4    | 3   |    |

### **3.3 Рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин, в том числе дисциплины «Основы проектной деятельности»**

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

#### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «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» составлена с учетом следующих документов:

С учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства российской Федерации от 9 апреля 2016 г. №637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з).

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», 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» 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 «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 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» 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» 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» 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»

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе 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) основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **лингвистической (языковедческой)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся. Формирование **культуроведческой** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

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» 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» 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» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

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

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «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» 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» 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 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 личного 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 официальноделового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.

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

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

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

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

Лингвостилистический анализ текста.

Практические занятия

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

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

Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

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

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

Практические занятия

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

Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка

составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

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

### *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 незначительные части речи и их роль в построении текста. *Основные выразительные средства морфологии.*

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

Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний

имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Использование форм имен прилагательных в речи.

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

Использование 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.

Использование местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.

*Синонимия местоименных форм.*

Глагол. Грамматические признаки глагола.

Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание *нес* глаголами.

Морфологический разбор глагола.

*Использование форм глагола в речи.* Использование 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 *нес* причастиями. Правописание *-н-* и *-нн-* в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.

Использование причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание *нес* деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.

Использование 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.

Использование 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.

Использование предлогов в составе словосочетаний. Использование 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 *ней нис* разными частями речи. *Частицы как средство выразительности речи.* Употребление частиц в речи.

Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний.

Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.

**Практические занятия**

Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора. Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.

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

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи 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.

б. 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 речикосвенной. 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 склонения 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» 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 - 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.<br>Функциональные стили<br>Речи  | 21                            | 7                              | 14   | 7             |
| Фонетика, орфоэпия,<br>графика, орфография    | 11                            | 3                              | 8  | 5             |
| Лексикология и<br>фразеология                 | 16                            | 6                              | 10   | 6             |
| Морфемика,<br>словообразование,<br>орфография | 14                            | 4                              | 10   | 6             |
| Морфология и<br>орфография                    | 22                            | 8                              | 14   | 9             |
| Синтаксис и пунктуация                        | 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  | <p style="text-align: center;">Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа - носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке;</li> <li>2. составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;</li> <li>3. приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;</li> <li>4. определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;</li> <li>5. вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов;</li> <li>6. извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем); преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека</li> <li>7.</li> </ol> |
| <p>Язык и речь.<br/>Функциональные стили<br/>Речи</p> | <p style="text-align: center;">Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. формулировать основную мысль художественных текстов;</li> <li>2. вычитывать разные виды информации; характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</li> <li>3. выполнять лингвостилистический анализ текста;</li> <li>4. 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> </ol>   |

|                     |  |
|---------------------|--|
|                     | <p>составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме</p> <p>6. на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста</p> <p>7. анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых произведений;</p> <p>8. оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка</p> <p>9. исправлять речевые недостатки, редактировать текст; выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</p> <p>10. анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира; различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <p>11. анализировать тексты разных жанров научного (учебно -научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</p> <p>12. 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>13. подбирать тексты разных функциональных типов и стилей;</p> <p>14. осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)</p> |
| Фонетика, орфоэпия, | Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>графика, орфография</p>                     | <p>изучаемой теме из таблиц, схем учебника;<br/> - извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;</p>  |  |
| <p>Лексикология и фразеология</p>              | <p><del>- строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;</del><br/> определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>- проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.;</p> <p>- извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)<br/> Аргументировать различие лексического и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грамматического значения слова;</li> </ul> <p>опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> |  |
| <p>Морфемика, словообразование, орфография</p> | <p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление,<br/> <b>1.</b> извлекать его из текста;</p> <p><b>2.</b> проводить морфемный, словообразовательный, орфографический анализ;</p>  |  |

извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из  
**3. таблиц, схем**

учебника;

характеризовать словообразовательные цепочки и  
**4. словообразовательные**

гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;

опознавать основные выразительные средства  
**5. словообразования в**

художественной речи и оценивать их;

извлекать необходимую информацию из морфемных,  
**6. словообразовательных**

и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;

использовать этимологическую справку для  
**7. объяснения правописания и**

лексического значения слова

---

Морфология и  
орфография

Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его  
**1. из текста,**

анализировать с точки зрения текстообразующей роли;

проводить морфологический, орфографический, пунктуационный  
**2. анализ;**

извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из  
**3. таблиц, схем**

учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;

определять круг орфографических и пунктуационных  
**4. правил, по которым**

следует ориентироваться в конкретном случае;

проводить операции синтеза и анализа с целью  
**5. обобщения признаков,**

характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных

текстов изучаемых произведений;

составлять монологическое высказывание на лингвистическую  
**6. тему в устной**

или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных

понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;

извлекать необходимую информацию из  
**7. мультимедийных словарей и**

справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе

письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании

---

|                        |   |
|------------------------|---|
| Синтаксис и пунктуация | <p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление,<br/> <b>1.</b> извлекать его из текста,<br/> анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой<br/> разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный,<br/> этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический,<br/> пунктуационный);<br/> <b>2.</b> комментировать ответы товарищей;<br/> извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из<br/> <b>3.</b> таблиц, схем</p>  |
|                        | <p>учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;<br/> определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым<br/> следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью<br/> обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;<br/> составлять синтаксические конструкции<br/> <b>4.</b> (словосочетания, предложения) по<br/> опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические<br/> нормы;<br/> и анализа с целью<br/> <b>5.</b> проводить операции синтеза обобщения признаков,</p>  |
|                        | <p>характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;<br/> <b>6.</b> определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;<br/> <b>7.</b> составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;<br/> <b>8.</b> извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;<br/> <b>9.</b> производить синонимическую замену синтаксических конструкций;<br/> <b>10.</b> составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;<br/> <b>11.</b> пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;</p> |

**12. составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»**

Освоение программы учебной дисциплины «Русский 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 удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>4</sup>.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по русскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Русский язык» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.); информационно-коммуникативные средства (компьютер);

экранны-звуковые пособия (телевизор, DVD);

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, 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, научно-популярной литературой по вопросам языкознания и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**Для студентов**

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

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

*Воителева Т.М.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы. - М., 2014.

*Воителева Т.М.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы. - М., 2014.

*Воителева Т.М.* Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2015.

*Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А.* Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10-11 классы: в 2 ч. - М., 2014.

*Власенков А.И., Рыбченкова Л.М.* Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2011.

#### **Для преподавателей**

Федеральный закон от 29.12.2012 № 27Э-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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред.от 03.07.2016, с изм.от 19.12.2016).

Приказ Минобрнауки России от 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 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

*Воителева Т.М.* Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

*Львова С.И.* Таблицы по русскому языку. - М., 2010. Словари

*Горбачевич К.С.* Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003. *Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П.* Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2001.

*Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К.* Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт

русского языка им. В. В.Виноградова / под ред. В.В. Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.

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

Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2005. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.

Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. - 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И.Скворцова. - М., 2006.

Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006.

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

- М., 2006.

Интернет-ресурсы

[www.eog.it.ru/eog](http://www.eog.it.ru/eog) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка - информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). [www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

[www.etymolog.russlang.ru](http://www.etymolog.russlang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

[www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)) [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

[www.posobie.ru](http://www.posobie.ru)

(Пособия).

[www.it-](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com)

[n.ru/communities.aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей.

Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

[www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob\\_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель -учителю» издательства «Просвещение»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка). [www.slovari.ru/distsearch](http://www.slovari.ru/distsearch) (Словари. ру).

[www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты). [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru)

(Справочная служба). [www.gramma.ru/ЕХМ](http://www.gramma.ru/ЕХМ) (Экзамены. Нормативные документы).

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

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «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 «Литература» составлена с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утверждённой распоряжением Правительства Российской Федерации от апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- 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 «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 «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 «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 «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 «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 «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях учебная дисциплина «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 «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 «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* «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». *Е. А. Баратынский* «Бал». *В. А. Жуковский* «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».

**Зарубежная литература** (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). *Дж. Г. Байрон* «Хочу я быть ребенком вольным...», «К времени», «К NN», «Тьма»,

«Прометей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». *Э. Т. А. Гофман* «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». *И. В. Гёте* «Фауст». *О. Бальзак*

«Гобсек». *В. Шекспир* «Гамлет».

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

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

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

русской литературной критики».

*Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837)*

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве

Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество *А. С. Пушкина* в критике и литературоведении.

Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.

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

Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций.  
Нравственное

Решение проблем человека и его времени.

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»,

«Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти»,

«Осень

(Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов».

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

В. Г. Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».

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

**Теория литературы.** Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма.

Трагедия. Конфликт. Проблематика.

Психологическая глубина изображения героев.

**Демонстрации.** Портреты А. С. Пушкина (худ. С. Г. Чириков, В. А. Тропинин, О. А. Кипренский, В. В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина.

Иллюстрации к произведениям А. С. Пушкина В. Фаворского, В. Дудорова, М. Врубеля,

Н. Кузьмина, А. Бенуа, Г. Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи

А.С.Пушкина А.П.Бородин, 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, Мать Божия, ныне с молитвою...*»), « *Молитва*» (« *В минуту жизни трудную...*»), « *К\**», (« *Печаль в моих песнях, но что за нужда...*»), «Поэт»

(«Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), « *Журналист, Читатель и Писатель*», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...».

Поэма «Демон».

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

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

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

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

**Теория литературы.** Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция. **Демонстрации.** Портреты М.Ю.Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю.Лермонтова. Произведения М. Ю. Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников-иллюстраторов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М. Ю. Лермонтов в воспоминаниях со-временников», «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»; «Духовныискания 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 природы. 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 ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского.

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

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

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

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

**Повторение.** Развитие традиций русского театра.

**Теория литературы.** Драма. Комедия.

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

(по выбору студентов).

*Иван Александрович Гончаров (1812—1891)*

Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета

и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе.

Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына).

Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов 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 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.Либера, В.Перов и др.). Иллюстрации к произведениям И.С.Тургенева художников В.Домогацкого, П.М.Боклевского, К.И.Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А.М.Абазы на слова И.С.Тургенева «Утро туманное, утро седое...».

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

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

*Николай Гаврилович Чернышевский (1828 — 1889)*

Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского.

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

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

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

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

**Теория литературы.** Утопия. Антиутопия.

**Демонстрации.** Репродукции картин: А. Руднев «Н. Г. Чернышевский на допросе

в сенате»; Ю.Казмичев «Защита диссертации Н.Г.Чернышевского»; В.Ладыженский «Т. Г. Шевченко и Н. Г. Чернышевский в кругу друзей». Иллюстрации к роману Н. Г. Чернышевского «Что делать?» художника В. Минаева.

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

*Николай Семенович Лесков (1831—1895)*

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

*Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».*

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

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

« *Леди Макбет Мценского уезда*».

**Повторение.** Национальный характер в произведениях Н. С. Лескова («Левша»). **Демонстрации.** Портреты Н. С. Лескова (худ. В. А. Серов, И. Е. Репин). Иллюстрации

к рассказу «Левша» (худ. Н. В. Кузьмин). Иллюстрации к повести «Очарованный странник» (худ. И. С. Глазунов). Репродукция картины В. В. Верещагина «Илья Муромец на пиру у князя Владимира».

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

*Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)*

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

Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. 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, поспрацию 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. Библиейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.

*Роман «Униженные и оскорбленные».* Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный,

богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.

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

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

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

**Повторение.** Тема «маленького человека» в русской литературе: А. С. Пушкин.

«Станционный смотритель», Н.В.Гоголь. «Шинель». *Образ Петербурга: Н. В. Гоголь.*

« *Невский проспект*», «*Мертвые души*»; *Н. А. Некрасов. Цикл « О погоде».*

**Теория литературы.** Полифонизм романов Ф. М. Достоевского. **Демонстрации.** Портрет Ф. М. Достоевского работы В. Г. Перова. Евангелие.

*Д. И. Писарев. Статья « Борьба за жизнь».* Иллюстрации П. М. Боклевского, И. Э.

Грабаря, Э. И. Неизвестного к «Преступлению и наказанию». Иллюстрации И. С. Глазунова к романам Достоевского. Картина Н. А. Ярошенко «Студент». Картина В. Г. Перова «Утопленница». Кадры из х/ф «Преступление и наказание» (реж. Л.А.Кулиджанов). *Кадры из х/ф «Идиот» (реж. И. А. Пырьев).* Кадры из х/ф «Тихие страницы» (реж. А. Сокуров).

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

*Лев Николаевич Толстой (1828—1910)*

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

Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души».

Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи 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 севастопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого.

Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого.

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

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

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

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

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

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

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

**Демонстрации.** Портреты Л. Н. Толстого работы И. Е. Репина, И. Н. Крамского,

Л.О.Пастернака, Н.Н.Ге, В.В.Мешкова. Картины и пейзажи поместья и усадьбы

Толстых в Ясной Поляне. Иллюстрации А.Кокорина, П.Пинкисевича к

«Севастопольским рассказам». Иллюстрации А.Апсита, Д.А.Шмаринова, К.И.Рудакова к роману-эпопее

«Война и мир». Картины И. М. Прянишникова «В 1812 году» и А. Д. Кившенко

«Совет в Филях». Портрет М. И. Кутузова работы Р. Волкова. Портрет Наполеона

работы

П. Деляроша. Гравюры Л. Ругендаса «Пожар Москвы в 1812 году» и А. Адама

«Бородинское сражение. Бой за батарею Раевского». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж. С. Ф. Бондарчук). Иллюстрации М. А. Врубеля, О. Г. Верейского, А. Н. Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж. А. Зархи). **Творческие задания.** Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир»; «Наташа Ростова — любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе

«Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”». Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого.

*Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”».*

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

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

*Антон Павлович Чехов (1860—1904)*

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.

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

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

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

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

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

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

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

**Теория литературы.** Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, 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”*».

Поэзия 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*», «*Емишан*», «*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 смешались...», «29-е января 1837»,

« Я очи знал, — о, эти очи», « Природа — сфинкс. И тем она верней...», « Нам не дано предугадать...».

**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ноч-

ной?», « 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 значение...», «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 тво-рений 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 ее тревожный...», «Не ветер, вея с высоты...», «*Ты не спрашивай, не распытай...».*

« *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 — про-заик*», «*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

18

на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов.

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

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

«Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).

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

стию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке»,

«...одинокий, потерянный...», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, книги...». Поэма «Современники».

Ю. И. Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».

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

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

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н. А. Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н. А. Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”）」, «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова»,

«Поэмы Н. А. Некрасова», «Н. А. Некрасов как литературный критик»,

«Произведения Н. А. Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н.

А. Некрасова. **Наизусть.** Одно стихотворение (по выбору студентов).

## ЛИТЕРАТУРА 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 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. Лер-

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

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

**Валерий Яковлевич Брюсов**

*Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова.*  
**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Константин Дмитриевич Бальмонт**

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

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

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», «Волишебная 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: «Закрытие смехом», «Бобэоби пелись губы...», «Еще раз, еще раз...» (возможен выбор трех других стихотворений).

*Новокрестьянская*

*поэзия*

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

**Николай**

**Алексеевич**

**Клюев**

Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья...», «Из подвалов, из темных углов...» (возможен выбор трех других стихотворений).

**Наизусть.** Два-три стихотворения поэтов рубежа веков (по выбору студентов).  
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 («Серapiоновы братья», «Кузница» и др.).  
 Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.  
*Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)*  
 Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.  
**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».  
**Для чтения и обсуждения.** Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с

фининспектором о поэзии». *Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах».* Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа.

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

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

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

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов  
 Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писате-

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

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «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 Эмилевич Мандельштам (1891—1938)*

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

**Для чтения и изучения.** Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»),

«За гремучую доблесть грядущих веков...», «*Квартира тиха, как бумага...*», «*Золотистого меда струя из бутылки стекла...*».

**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». Свообразие 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. Свообразие 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 произ-

ведениям М.А.Булгакова. Фрагменты кинофильмов «Дни Турбиных» (реж. В.Басов), «Мастер и Маргарита» (реж. В. Бортко).

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

*Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)*

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

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

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

**Теория литературы.** Исторический роман.

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

*Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)*

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

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

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

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

Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.

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

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

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

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. СолСоловьев-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. Собо-

лева, 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. Анненкова, А. Модильяни. И. В. Моцарт «Реквием». Иллюстрации М. В. Добужинского к книге «Подорожник».

**Творческие задания.** Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “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, 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. росман. «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. Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струнный квартеты (1946—1956) Д. Шостаковича, 1-я симфония С. Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова,

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

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

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Те-

матика 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. «Плотницкие рассказы».

Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей». Е. Гинзбург. «Крутой маршрут». Г. Владимов. «Верный Руслан». Ю. Бондарев. «Горячий снег». В. Богомолов. «Момент истины».

В. Кондратьев. «Сашка». К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой». А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе». В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю».

Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь». А. Битов. «Пушкинский дом». В. Ерофеев. «Москва—Петушки».

Ч. Айтматов. «Буранный полустанок». А. Ким. «Белка».

**Литература народов России** Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

**Зарубежная литература:** творчество Р. Шекли, Р. Брэдли, С. Лема.

**Повторение.** Творчество прозаиков XIX — первой половины XX века.

**Теория литературы.** Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ. Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.

**Демонстрации.** Творчество художников-пейзажистов XX века. Экранизация произведений прозаиков 1950—1980-х годов.

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие автобиографической прозы в творчестве К. Паустовского, И. Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.» (автор по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность — художественные принципы В. Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений

В. Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «*Художественное своеобразие прозы В. Шукшина (по рассказам “Чудик”», “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”)*»; «Философский смысл повести В.Распутина “Прощание с Матерой” в контексте традиций русской литературы».

*Творчество поэтов в 1950—1980-е годы*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Литература народов России**

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

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

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

М. Светлов. Произведения по выбору. Н. Заболоцкий. Произведения по выбору. Ю. Друнина. Произведения по выбору. Р. Рождественский. Произведения по выбору. Е. Евтушенко. Произведения по выбору. Ю. Кузнецов. Произведения по выбору. Б. Ахмадулина. Произведения по выбору. В. Некрасов. Произведения по выбору. В. Высоцкий. Произведения по выбору. Г. Айги. Произведения по выбору. Д. Пригов. Произведения по выбору. А. Еременко. Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору.

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

**Драматургия** 1950—1980-х годов

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности

драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. *Поэтические представления* в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма». **Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя) В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря». А. Володин. «Пять вечеров». А. Салынский. «Барабанщица». А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры». А. Галин, Л. Петрушевская. **Драмы по выбору.** **Литература народов России.** Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!» **Зарубежная литература.** Б. Брехт. **Повторение.** Творчество драматургов XIX — первой половины 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 прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына- психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве пи- сателя. 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 «Ма- тренин двор».

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

**Повторение.** Проза В. Шаламова.

**Теория литературы.** Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публи- цистика.

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или ре- ферата): « *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 «Провинци- альные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А. Вампилова.

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

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

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

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

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

**Творческие задания.** Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): « *Гоголевские традиции в драматургии Вампилова*»; « *Мотив игры в пьесах А. Вампилова “Утиная охота” и А. Арбузова “Жестокое игры”*». Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

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

**Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя)И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых».Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».Г. Газданов. «Вечер у Клэр».В. Иванов. Произведения по выбору.З. Гиппиус. Произведения по выбору.

Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору.Б. Ширяев. «Неугасимая лампада». И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору.Д. И. Кленовский (Крачковский).

Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору. А. Синявский. «Прогулки с Пушкиным». **Для чтения и изучения** В. Набоков. Машенька. **Повторение.** Поэзия и проза XX века. **Теория литературы.** Эпос. Лирика. **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*»; «*Фантасстика в современной литературе*».

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

#### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальностям СПО естественнонаучного профиля — 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><br>Развитие русской литературы и культуры первой половины XIX в.                                       | 13                            | 5                              | 8  | Не предусмотрено     |
| <b>Тема 2</b><br>Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века                                  | 61                            | 16                             | 45   | Не предусмотрено     |
| <b>Тема 3</b><br>Поэзия второй половины XIX века  | 9                             | 2                              | 7  | Не предусмотрено     |
| <b>Раздел 2. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА</b>   |                               |                                |  |                      |
| <b>Тема 1</b><br><b>Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века</b>                     | 16                            | 7                              | 9  | Не предусмотрено     |
| <b>Тема 2</b><br><b>Особенности развития литературы 1920-х годов</b>  | 9                             | 3                              | 6  | Не предусмотрено     |
| <b>Тема 3</b><br><b>Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов</b>                                    | 23                            | 9                              | 14   | Не предусмотрено     |
| <b>Тема 4</b><br><b>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</b> | 9                             | 6                              | 3  | Не предусмотрено     |

|  |     |                     |     |                     |
|--|-----|---------------------|-----|---------------------|
|  |     |                     |     |                     |
| <b>Тема 5<br/>Особенности<br/>развития<br/>литературы 1950—<br/>1980-х годов</b>                             | 21  | 7                   | 14  | Не<br>предусмотрено |
| <b>Тема 6<br/>Русское<br/>литературное<br/>зарубежье<br/>1920—1990-х годов<br/>(три волны<br/>эмиграции)</b> | 2   | Не<br>предусмотрено | 2   | Не<br>предусмотрено |
| <b>Тема 7<br/>Особенности<br/>развития<br/>литературы конца<br/>1980—2000-х годов</b>                        | 11  | 3                   | 8   | Не<br>предусмотрено |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета  |     |                     |     |                     |
| <b>ИТОГО</b>   | 175 | 58                  | 117 |                     |

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов 58 часов

заучивание наизусть стихотворений

анализ стихотворений

написание рефератов, литературных докладов

подготовка сообщений

чтение текстов художественных произведений

анализ эпизодов произведений

конспектирование критических статей

написание рецензий, отзывов на прочитанное произведение

написание сочинений

#### 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»

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.

Г.А. Обернихина, А.Г. , Мацыяко Е.В. Литература. Книга для преподавателя. (базовый и профильный уровень). Рекомендована ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной.

Егорова Н.В. Поурочные разработки по русской литературе 20 века. В 2-х частях – М.: «Вако», 2012 г.

Золотарёва И.В., Т.И. Михайлова. Поурочные разработки по русской литературе XX века. В 2-х частях – М.: «Вако», 2005

ЕГЭ-2011. Литература. Сборник заданий. – М.: «Вако», 2010.

- Художественная литература

- Справочно-энциклопедическая литература.

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

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

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

.....  
Панфилова А.П. *Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. Пособие.* — М.: 2013

..... 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.

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

Обернихина Г.А., Мацьяка 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

*Современная русская литература конца XX — начала XX! века.* — М., 2011.

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

Художественная литература

Справочно-энциклопедическая литература.

##### Для студентов

Художественная литература

Справочно-энциклопедическая 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), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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, время.

**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 про-

фессий 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 мировидения;

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

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике 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**

#### **Естественно-научный профиль профессионального образования**

*Основное содержание*

Введение

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.

Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практические занятия

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

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

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

Физические и природные явления.

Достижения и инновации в области естественных наук.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Участие в отраслевых выставках.

Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

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 специальностям СПО естественно-научного профиля 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>Общение с друзьями.</b></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)  |
| <b>ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>  |  |
| Аудирование   | <p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.<br/>         Извлекать необходимую информацию.<br/>         Отделять объективную информацию от субъективной.<br/>         Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.<br/>         Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.<br/>         Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.<br/>         Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.<br/>         Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.<br/>         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.<br/>         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.<br/>         Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.<br/>         Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.<br/>         Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.<br/>         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. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по</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>   |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <p>• изучающее</p>             | <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.<br/>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.<br/>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.<br/>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.<br/>Отделять объективную информацию от субъективной.<br/>Устанавливать причинно-следственные связи.<br/>Извлекать необходимую информацию.<br/>Составлять реферат, аннотацию текста.<br/>Составлять таблицу, схему с использованием информации из</p>  |
| <p>Письмо</p>                  | <p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.<br/>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.<br/>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера)</p>   |
| <p>Содержание обучения</p>     | <p>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>  |
|                                | <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.<br/>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.<br/>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).<br/>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.<br/>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).<br/>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.<br/>Составлять буклет, брошюру, каталог (например с</p> |
| <p>РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ</p> |   |

|                     |  |
|---------------------|--|
| 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, atlast, ontheonehand, ontheotherhand, 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/wideavenue</i>, но <i>broadshoulders</i>; <i>healthy — ill</i> (BrE), <i>sick</i> (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</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> |
| 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 (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 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>isv</i></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>   |
| 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. Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический</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>1</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;
- 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 «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.* PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

---

<sup>1</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».

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.

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

Голубев А. П., Бессонова Е. И., Смирнова И. Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016  
Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017  
Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

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.

Лаврик 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., 2016.

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**

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

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

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

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

Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.

Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 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) (MacmillanDictionary 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).

## **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 «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 «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 *viele, 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 немецоязычных 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.  
 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 «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 специальностям СПО естественно-научного профиля 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)

|  |                  |
|--|------------------|
|  | Количество часов |
|--|------------------|

| Наименование раздела   | максимальная учебная нагрузка | Самостоятельная учебная работа | обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч. |                  |
|--|-------------------------------|--------------------------------|--|------------------|
|  |                               |                                | всего занятий                                    | контр. занятий   |
| Введение   | 1                             | Не предусмотрено               | 1  | Не предусмотрено |
| <b>1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</b>                      | 3                             | 1                              | 2  | Не предусмотрено |
| <b>2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.</b> | 3                             | 1                              | 2  | Не предусмотрено |
| <b>3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности</b>   | 10                            | 3                              | 7  | 1                |
| <b>4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)</b>                        | 11                            | 4                              | 7  | 1                |
| <b>5. Распорядок дня студента колледжа</b>   | 10                            | 3                              | 7  | 1                |
| <b>6. Хобби, досуг</b>   | 10                            | 3                              | 7  | Не предусмотрено |
| <b>7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)</b>   | 11                            | 4                              | 7  | 1                |
| <b>8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.</b>   | 11                            | 4                              | 7  | 1                |
| <b>9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни</b>  | 10                            | 3                              | 7  | 1                |
| <b>10. Экскурсии и путешествия</b>   | 11                            | 4                              | 7  | 1                |
| <b>11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство</b>  | 11                            | 4                              | 7  | 1                |

|   |            |                  |            |                  |
|---|------------|------------------|------------|------------------|
| 12. <b>Немецко-говорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции</b> | 11         | 4                | 7          | 1                |
| 13. <b>Научно-технический прогресс</b>  | 10         | 3                | 7          | 1                |
| 14. <b>Человек и природа, экологические проблемы</b>  | 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. <b>Участие в отраслевых выставках</b>   | 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.<br/> Извлекать необходимую информацию.<br/> Отделять объективную информацию от субъективной.<br/> Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.<br/> Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.<br/> Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.<br/> Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.<br/> Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.<br/> 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.<br/> 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.<br/> Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.<br/> Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.<br/> Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.<br/> Составлять вопросы для интервью</p>                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• диалогическая речь</li> </ul>                    | <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.<br/> Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.<br/> Соблюдать логику и последовательность высказываний.<br/> Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.<br/> 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.<br/> Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.<br/> Проводить интервью на заданную тему.<br/> 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. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по</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> |
| <p>Письмо</p>   | <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>  |
| <p>Содержание обучения</p>  | <p>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)</p>   |

|                         |  |
|-------------------------|--|
|                         | <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. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. 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, беседах, 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 (артикуль, 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</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>  |
| 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. 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 «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>2</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;
- экранный-звуковые пособия;
- лингвфонное 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.
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.

<sup>2</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».

- 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

*Щукин 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»**

#### **Пояснительная записка**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «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» составлена с учетом следующие документы:

С учетом Концепции преподавателя математики в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016г. №637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з);

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», 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» 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 «Математика» 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» 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»**

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 естественно-научного 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» 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 выполнением практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

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

- Непрерывные дроби.
- Применение сложных процентов в экономических расчетах.
- Параллельное проектирование.
- Средние значения и их применение в статистике.
- Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.
- Сложение гармонических колебаний.
- Графическое решение уравнений и неравенств.
- Правильные и полуправильные многогранники.

- Конические сечения и их применение в технике.
- Понятие дифференциала и его приложения.
- Схемы повторных испытаний Бернулли.
- Исследование уравнений и неравенств с параметром.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ 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 естественно-научного профиля - 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 образования |                                   |
|   | 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                                |
| 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                                |
| <b>Итого</b>  | <b>228</b>                            | <b>156</b>                        |
| 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>  |                                       |                                   |
| <b>Всего</b>  | <b>342</b>                            | <b>234</b>                        |

## 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 числе                | Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы.<br>Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений.<br>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.<br>Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня.<br>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы.<br>Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений.<br>Ознакомление с понятием степени с действительным показателем.<br>Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства.<br>Записывание корня $n$ -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот.<br>Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней.<br>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие.<br>Ознакомление с определением функции, формулирование его.<br>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.<br>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.<br>Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум.<br>Выполнение преобразований графика функции |
| Обратные функции   | Изучение понятия обратной функции, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции  |
| Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции      | Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.<br>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.<br>Построение графиков степенных и логарифмических функций.<br>Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>известным алгоритмам.</p> <p>Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.</p> <p>Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.</p> <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.</p> <p>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</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>Ознакомление с понятием предела последовательности. 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 | <p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. По-</p>   |

|   |   |
|---|---|
| двумя переменными   | <p>вторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений.</p> <p>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.</p> <p>Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.</p> <p>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.</p> <p>Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.</p> <p>Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. 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</p>  |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | <p>плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</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.</p> <p>Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p> <p>Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника.</p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений.</p> <p>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. Характеристика и изображение сечения, развертки многогранников, вычисление площадей поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. 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. 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 планиметрии. Изучение теорем о</p>  |

|                      |   |
|----------------------|---|
|                      | вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел  |
| Координаты и векторы | Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.<br>Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками.<br>Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов |

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»**

Освоение программы учебной дисциплины «Математика» 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>3</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» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,

<sup>3</sup>Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Математика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по математике.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Математика» студенты должны получить возможность доступа к электронным учебным материалам по математике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

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

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

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

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, § Предметные результаты освоения учебной дисциплины «Математика» уточняются в рабочих программах на основе Примерной основной образовательной программы среднего общего образования с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии ППКРС или специальности ППСЗ.

18

геометрия: Электронный учеб.- метод. комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

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.
- Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
- Колягин Ю.М., 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**

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

Башмаков М.И., Цыганов Ш.И. Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ.–М., 2014

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**

www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

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 ОУД.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 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 «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, осознающего 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. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

***Практическое занятие.***

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

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

***Практические занятия.***

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

***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 Запады и Востока в Средние века**

***Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.***

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

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

***Практические занятия.***

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

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

***Практическое занятие.***

Принятие христианства славянскими народами.

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

**Практическое занятие.**

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

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

**Практическое занятие.**

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

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

**Практическое занятие.**

Структура и сословия средневекового общества.

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

**Практическое занятие.**

Повседневная жизнь горожан в Средние века.

**Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.** Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Ключенская 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 внутривосточного курса Александра I в 1816-1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

**Практическое занятие.**

Отечественная война 1812 года.

**Движение декабристов.** Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П.И.

Пестеля. Северное общество; Конституция Н.М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

***Практическое занятие.***

Значение движения декабристов.

***Внутренняя политика Николая I.*** Правление Николая I. 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 миро-

вой 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. Кемалья. 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 внутривнутрипартийных 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). Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960-1970-е годы. Попытки реформ. Я. Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце 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 двух-полярного 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 внутривнутриполитического 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

| <i>Наименование раздела</i>                                 | <i>Количество часов</i>              |                                       |   |                             |
|---|--------------------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|
|   | <i>Максимальная учебная нагрузка</i> | <i>Самостоятельная учебная работа</i> | <i>Обязательная аудиторная нагрузка, в т.ч.</i> |                             |
|   |                                      |                                       | <i>Всего занятий</i>                            | <i>Практических занятий</i> |
| Введение  | <b>3</b>                             | <b>1</b>                              | <b>2</b>  | Не предусмотрено            |
| 1. Древнейшая стадия истории человечества                   | <b>3</b>                             | <b>1</b>                              | <b>2</b>  | <b>1</b>                    |
| 2. Цивилизации Древнего мира                                | <b>7</b>                             | <b>2</b>                              | <b>5</b>  | <b>2</b>                    |
| 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века              | <b>14</b>                            | <b>5</b>                              | <b>9</b>  | <b>6</b>                    |
| 4. От Древней Руси к Российскому государству                | <b>15</b>                            | <b>5</b>                              | <b>10</b>                                       | <b>3</b>                    |
| 5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству | <b>9</b>                             | <b>3</b>                              | <b>6</b>  | <b>3</b>                    |
| 6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках                | <b>13</b>                            | <b>4</b>                              | <b>9</b>  | <b>9</b>                    |
| 7. Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи    | <b>12</b>                            | <b>4</b>                              | <b>8</b>  | <b>3</b>                    |
| 8. Становление индустриальной цивилизации                   | <b>6</b>                             | <b>2</b>                              | <b>4</b>  | <b>2</b>                    |
| 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока    | <b>3</b>                             | <b>1</b>                              | <b>2</b>  | <b>1</b>                    |
| 10. Российская империя в XIX веке                           | <b>18</b>                            | <b>6</b>                              | <b>12</b>                                       | <b>8</b>                    |
| 11. От Новой истории к Новейшей                             | <b>13</b>                            | <b>4</b>                              | <b>9</b>  | <b>4</b>                    |
| 12. Между мировыми войнами                                  | <b>16</b>                            | <b>6</b>                              | <b>10</b>                                       | <b>5</b>                    |
| 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война       | <b>12</b>                            | <b>4</b>                              | <b>8</b>  | <b>3</b>                    |
| 14. Мир во второй половине XX – начале XXI века             | <b>10</b>                            | <b>3</b>                              | <b>7</b>  | <b>4</b>                    |
| 15. Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов       | <b>12</b>                            | <b>4</b>                              | <b>8</b>  | <b>2</b>                    |
| 16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков             | <b>9</b>                             | <b>3</b>                              | <b>6</b>  | <b>1</b>                    |
| <b>Итого:</b>   | <b>175</b>                           | <b>58</b>                             | <b>117</b>                                      | <b>57</b>                   |

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<br>(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.<br/>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, реконквисте 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, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских  |

|   |  |
|---|--|
|   | войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П.П. Ляпунова, К. Минина, Д.М. Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России.   |
| <b>Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.</b> | Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века».   |
| <b>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.</b>     | Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.  |
| <b>Культура Руси конца XIII-XVII веков.</b>                                       | Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII-XVII веках. Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII-XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII-XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона).   |
| <b>6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках.</b>                              |  |
| <b>Экономическое развитие и перемены в западно-европейском обществе.</b>          | Объяснение причин и сущности модернизации. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен». Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI-XVIII веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии. |
| <b>Великие географические открытия. Образования колониальных империй.</b>         | Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.   |
| <b>Возрождение и гуманизм в Западной Европе.</b>                                  | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об   |

|   |   |
|---|---|
|   | одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.  |
| <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 Просвещения.</b> | Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения.   |
| <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.<br>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.<br>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</b>                                      | Систематизация материала о политическом курсе императора   |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>политика России в начале XIX века.</b></p>                                      | <p>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).</p> |
| <p><b>Движение декабристов.</b></p>   | <p>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.).</p>   |
| <p><b>Внутренняя политика Николая I.</b></p>  | <p>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).</p>   |
| <p><b>Общественное движение во второй четверти XIX века.</b></p>                      | <p>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).</p>   |
| <p><b>Внешняя политика России во второй четверти XIX века.</b></p>                    | <p>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.</p>   |
| <p><b>Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы</b></p> | <p>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.</p>   |
| <p><b>Общественное движение во второй половине XIX века.</b></p>                      | <p>Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | 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.  |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Революция 1905-1907 годов в России.</b></p>                    | <p>Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905-1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов).<br/>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.</p> |
| <p><b>Россия в период столыпинских реформ.</b></p>                   | <p>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».</p>  |
| <p><b>Серебряный век русской культуры.</b></p>                       | <p>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).</p>   |
| <p><b>Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов.</b></p> | <p>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.</p>  |
| <p><b>Первая мировая война и общество.</b></p>                       | <p>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?»</p>   |
| <p><b>Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.</b></p>  | <p>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.</p>  |
| <p><b>Октябрьская революция в России и ее последствия.</b></p>       | <p>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</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы).</p> <p>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).</p>   |
| <b>Гражданская война в России.</b>        | <p>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.</p>  |
| <b>12. Между двумя мировыми войнами.</b>  |  |
| <b>Европа и США.</b>                      | <p>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.</p> |
| <b>Недемократические Режимы.</b>          | <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономической 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.</p>  |
| <b>Турция, Китай, Индия, Япония.</b>      | <p>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.</p>  |
| <b>Международные отношения.</b>           | <p>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.</p>   |
| <b>Культура в первой половине XX века</b> | <p>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,</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | 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 внутрипартийной 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 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.). |
| <b>14. Мир во второй половине XX – начале XXI века.</b>       |   |
| <b>Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».</b> | 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.   |
| <b>Ведущие капиталистические страны.</b>                      | 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.   |
| <b>Страны Восточной Европы.</b>                               | 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.   |
| <b>Крушение колониальной системы.</b>                         | Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX – начале XXI века. Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм».  |
| <b>Индия, Пакистан, Китай.</b>                                | 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.  |
| <b>Страны Латинской Америки.</b>                              | 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.   |
| <b>Международные отношения.</b>                               | 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). |
| <b>Развитие культуры.</b>                                     | Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета).<br>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая 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.   |

## 16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков.

**Россия в конце XX – начале XXI века.**

Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы. Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны. Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в XXI веке. Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке. Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире.

### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «История» 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**

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/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/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.ruh.ru](http://www.liber.ruh.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.temple.ru](http://www.temple.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 фотодокументов 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», с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «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 преимущественности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание 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, психо-регулирующими 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>4</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).

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.

---

<sup>4</sup>В приложениях к программе представлены требования к оценке физической подготовленности и двигательных умений обучающихся в основном подготовительном и специальном учебном отделениях.

## 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 профиограммы специалиста. Спортограмма и профиограмма.*

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 падением 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. Проплывание отрезков 25-100 м по 2-6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне.

Самоконтроль при занятиях плаванием.

### 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;

по специальностям СПО - 175 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов - 58 часов.

### ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Вид учебной работы   | Количество часов |                   |
|--|------------------|-------------------|
|  | Профессии СПО    | Специальности СПО |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения  |                  |                   |
| Теоретическая часть  | 10               | 15                |
| Ведение. 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.<br>Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний.<br>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.<br>Знание форм и содержания физических упражнений.<br>Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек.<br>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.<br>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.<br>Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии.<br>Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.<br>Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности |
| 4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста  | Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>двигательной активности.</p> <p>Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.</p> <p>Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования</p>   |
| <b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>                   |  |
| Учебно-методические занятия                 | <p>Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.</p> <p>Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний.</p> <p>Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.</p> <p>Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.</p> <p>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.</p> <p>Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p> |
| <i>Учебно-тренировочные занятия</i>         |  |
| 1. Легкая атлетика.<br>Кроссовая подготовка | <p>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).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов</p>   |
| 2. Лыжная подготовка                        | <p>Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.</p> <p>Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.</p> <p>Сдача на оценку техники лыжных ходов.</p> <p>Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др.</p> <p>Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом.</p> <p>Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях</p>   |
| 3. Гимнастика                               | <p>Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>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</p>   |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
|                                      | дополнительные элементы.<br>Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой.<br>Умение осуществлять самоконтроль.<br>Участие в соревнованиях   |
| 5. Спортивная аэробика               | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.<br>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике).<br>Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах.<br>Соблюдение техники безопасности   |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.<br>Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике);<br>умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах.<br>Соблюдение техники безопасности |

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

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 видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, должны отвечать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брус, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брус 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.

#### **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»».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

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.

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

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

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

### **Интернет-ресурсы**

[www.minstm.gov.ru](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             | 5,1-4,8   | 5,2            | 4,8             | 5,9-5,3             | 6,1           |
|       |                        |  | 17           | и выше<br>4,3   |           | и ниже<br>5,2  | и выше<br>4,8   | и ниже<br>5,9-5,3   | и ниже<br>6,1 |
| 2     | Координационные        | Челночный бег 310 м, с   | 16           | 7,3             | 8,0-7,7   | 8,2            | 8,4             | 9,3-8,7             | 9,7           |
|       |                        |  | 17           | и выше<br>7,2   |           | и ниже<br>8,1  | и выше<br>8,4   | и ниже<br>9,3-8,7   | и ниже<br>9,6 |
| 3     | Скоростно-силовые      | Прыжки в длину с места, см   | 16           | 230             | 195-210   | 180            | 210             | 170-190             | 160           |
|       |                        |  | 17           | и выше<br>240   |           | и ниже<br>190  | и выше<br>210   | и ниже<br>170-190   | и ниже<br>160 |
| 4     | Выносливость           | 6-минутный бег, м  | 16           | 1500            | 1300-1400 | 1100           | 1 300           | 1050-1200           | 900           |
|       |                        |  | 17           | и выше<br>1 500 |           | и ниже<br>1100 | и выше<br>1 300 | и ниже<br>1050-1200 | и ниже<br>900 |
| 5     | Гибкость               | Наклон вперед из положения стоя, см  | 16           | 15              | 9-12      | 5              | 20              | 12-14               | 7             |
|       |                        |  | 17           | и выше<br>15    |           | и ниже<br>5    | и выше<br>20    | и ниже<br>12-14     | и ниже<br>7   |
| 6     | Силовые                | Подтягивание: на высокой перекладине из виса, количество раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки) | 16           | 11              | 8-9       | 4              | 18              | 13-15               | 6             |
|       |                        |  | 17           | и выше<br>12    |           | и ниже<br>4    | и выше<br>18    | и ниже<br>13-15     | и ниже<br>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:<br>утренней гимнастики;<br>производственной гимнастики;<br>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:<br>утренней гимнастики;<br>производственной гимнастики;<br>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 4

### 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.
  - Владеть 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.
  - Владеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
  - Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой и лыжной подготовки).
  - Владеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
  - Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
  - Уметь определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
  - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек - руки на опоре высотой до 50 см);
  - подтягивание на перекладине (юноши);
  - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
  - прыжки в длину с места;
  - бег 100 м;
  - бег: юноши - 3 км, девушки - 2 км (без учета времени);
  - тест Купера - 12-минутное передвижение;
  - плавание - 50 м (без учета времени);
  - бег на лыжах: юноши - 3 км, девушки - 2 км (без уче

### 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:

Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) (далее - Федеральный закон об образовании);

приказом Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413";

Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

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»;

Положения о разработке рабочих программ учебных общеобразовательных дисциплин, принятого на педагогическом совете КГБПОУ «АТТ» 14 декабря 2015 г. Протокол №1 и утверждённого директором КГБПОУ «АТТ» Я.Я. Ровейн 14 декабря 2015 г.;

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 специальностям среднего профессионального образования естественнонаучного профиля отводится 105 часов, в том числе 70 часов аудиторной нагрузки, самостоятельная работа студентов 35 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, поддержании 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 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**

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

1.5. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.

#### ***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)

2. 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)

### **- 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.

8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные

направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

**2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.**

2.10. 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***

1. 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.

5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной

присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности

военнослужащих. Военная 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.

**3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.**

3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.

3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

**3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.**

#### ***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; 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)

#### **- 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**

1. Эволюция среды обитания, переход к Техносфере.
2. Взаимодействие человека и среды обитания.
3. Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.

4. Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
5. Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
6. Факторы, способствующие укреплению здоровья.
  7. Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
  8. Роль физической культуры в сохранении здоровья.
  9. Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
  10. Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
  11. Табакокурение и его влияние на здоровье.
  12. Наркотики и их пагубное воздействие на организм.
  13. Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
  14. Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
15. Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
16. Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
  17. Терроризм как основная социальная опасность современности.
  18. Космические опасности: мифы и реальность.
  19. Современные средства поражения и их поражающие факторы.
  20. Оповещение и информирование населения об опасности.
  21. Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
22. Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
23. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
  24. Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
  25. Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
  26. Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
27. Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
  28. Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
  29. Символы воинской чести.
  30. Патриотизм и верность воинскому долгу.
  31. Дни воинской славы России.
  32. Города-герои Российской Федерации.
  33. Города воинской славы Российской Федерации.
  34. Профилактика инфекционных заболеваний.
  35. Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
  36. СПИД — чума XXI века.
  37. Оказание первой помощи при бытовых травмах.
  38. Духовность и здоровье семьи.
  39. Здоровье родителей — здоровье ребенка.
  40. Формирование здорового образа жизни с пеленок.
  41. Как стать долгожителем?
  42. Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.

43. 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:

В 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 |
| ИТОГО   | 105                           | 35                             | 70   | 11               |

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.<br>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.<br>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.                                  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>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.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья.</p>   |
| <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.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих.</p> <p>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.</p> <p>Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести.</p> |
| <p><b>4. Основы медицинских знаний</b></p> | <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.

4. кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

5. состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» входят:

3. многофункциональный комплекс преподавателя;
4. наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

5. информационно-коммуникативные средства;
6. экранно-звуковые пособия;
7. 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.;
8. тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
9. имитаторы ранений и поражений;
10. 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);
11. учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
12. 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;
13. образцы средств пожаротушения (СП);
14. макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
15. макет автомата Калашникова;
16. электронный стрелковый тренажер;
17. обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
18. комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
19. 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». 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.

1. 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**

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

*Косолапова Н.В.* и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов

профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М., 2017

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

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

*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, в ред. от 03.07.2016. с изм. от 19.12.2016) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и

науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413".

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

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

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ). [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ). [www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны). [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).

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

[www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

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

[www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, 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 программы 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 Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), 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 средствами информатики, 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 глобальных 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 ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

На дисциплину «Информатика» по специальностям СПО технического, естественнонаучного 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).

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»**

Одной из характеристик современного общества является использование информационных технологий, средств ИКТ и информационных ресурсов во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественнонаучного и социально-экономического профилей профессионального образования «Информатика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики 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;
- 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 методов информатики и средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, 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>5</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**:

### **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;

---

<sup>5</sup> Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Информатика» как профильной учебной дисциплины.

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**метапредметных:**

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Введение*

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

### *Информационная деятельность человека*

1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с ними.

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).

1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.

Практические занятия

Правовые нормы информационной деятельности.

Стоимостные характеристики информационной деятельности.

Лицензионное программное обеспечение.

Открытые лицензии.

Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных).

Портал государственных услуг.

### *Информация и информационные процессы*

1.3. 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.

1.4. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

1.4.1. 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.

1.4.2. 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.

1.5. 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.

*Средства информационных и коммуникационных технологий*

1.6. **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.

1.7. 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.

1.8. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Практические занятия

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

*Технологии создания и преобразования информационных объектов*

1.9. Понятие об информационных системах и **автоматизации информационных процессов.**

1.9.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).

Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.

Гипертекстовое представление информации.

1.9.2. 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.

1.9.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

#### 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.

1.9.4. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.

#### Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий.

Использование презентационного оборудования.

Примеры геоинформационных систем.

#### *Телекоммуникационные технологии*

Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Практические занятия

Браузер.

Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.

Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы.

Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.

Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, **видеоконференция**, **интернет-телефония**. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.

Практическое занятие

Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.

Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).

Практическое занятие

Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, 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.
- Тест 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: ищу 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 профиля 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.<br/>Содержание обучения</b>  | <b>естественнонаучный</b>             |
|   | <b>специальности СПО</b>              |
| <i>Введение</i>   | <b>1</b>                              |
| <i>1. Информационная деятельность человека</i>  | <b>7</b>                              |
| <i>2. Информация и информационные процессы</i>  | <b>26</b>                             |
| <i>3. Средства ИКТ</i>  | <b>20</b>                             |
| <i>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</i>  | <b>22</b>                             |
| <i>5. Телекоммуникационные технологии</i>   | <b>24</b>                             |
| <i>Итого</i>  | <b>100</b>                            |
| Самостоятельная работа студентов  |                                       |
| <b>Подготовка выступлений по заданным темам докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями и др</b> | <b>50</b>                             |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена</i>   |                                       |
| <b>всего</b>  | <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                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах.</li> <li>○ Классифицировать информационных процессов по принятому основанию.</li> <li>○ Выделять основных информационных процессов в реальных системах</li> </ul>   |
| 1. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА   | <p>владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствии с поставленной задачей;</li> <li><input type="checkbox"/> выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать ссылки и цитирование источников информации;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей,</li> <li><input type="checkbox"/> владеть нормами информационной этики и права,</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ</li> </ul> |
| 2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ   |   |
| 2.1. Представление и обработка информации | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.).</li> <li><input type="checkbox"/> знать о дискретной форме представления информации.</li> <li><input type="checkbox"/> знать способы кодирования и декодирования информации.</li> <li><input type="checkbox"/> иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире.</li> <li><input type="checkbox"/> владеть компьютерными средствами представления и анализа данных.</li> <li><input type="checkbox"/> отличать представление информации в различных системах счисления;</li> <li><input type="checkbox"/> знать математические объекты информатики;</li> <li><input type="checkbox"/> применять знания в логических формулах;</li> </ul>   |

|  |  |
|--|--|
| <p>2.2. Алгоритмизация и программирование</p>                                  | <p>владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;</li> <li><input type="checkbox"/> уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц;</li> <li><input type="checkbox"/> реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства</li> </ul> <p>выбирать метод решения задачи,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> разбивать процесс решения задачи на этапы.</li> <li><input type="checkbox"/> определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм;</li> <li><input type="checkbox"/> определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем);</li> </ul> <p>Примеры задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива);</li> <li>– алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления;</li> <li>– алгоритмы решения задач методом перебора;</li> <li>– алгоритмы работы с элементами массива</li> </ul> |
| <p>2.3. Компьютерные Модели</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Иметь представление о компьютерных моделях.</li> <li>○ Оценивать адекватность модели и моделируемого объекта, целям моделирования.</li> <li>○ Выделять в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели.</li> <li>○ Выделять среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования</li> </ul>   |
| <p>2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Оценивать и организовывать информацию, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью.</li> <li>○ Анализировать и сопоставлять различные источники информации</li> </ul>   |
| <p>3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ</p>                |  |
| <p>3.1. Архитектура компьютеров</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств;</li> <li><input type="checkbox"/> анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации;</li> <li><input type="checkbox"/> определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач;</li> <li><input type="checkbox"/> анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов;</li> <li><input type="checkbox"/> выделять и определять назначения элементов окна программы;</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
| 3.2. Компьютерные сети   | <input type="checkbox"/> иметь представление о типологии компьютерных сетей уметь приводить примеры;<br><input type="checkbox"/> определять программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети;<br><input type="checkbox"/> знать о возможности разграничения прав доступа в сеть и применять это на практике   |
| 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита  | <input type="checkbox"/> владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;<br><input type="checkbox"/> понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете применять их на практике;<br><input type="checkbox"/> реализовывать антивирусную защиту компьютера;  |
| <b>4. ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ</b>   |   |
| <p>4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.</p> <p>4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).</p> <p>4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.</p> <p>4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.</p> | <input type="checkbox"/> иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных;<br><input type="checkbox"/> уметь работать с библиотеками программ;<br><input type="checkbox"/> использовать компьютерные средства представления и анализа данных;<br><input type="checkbox"/> осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера;<br><input type="checkbox"/> пользоваться базами данных и справочными системами;<br><input type="checkbox"/> владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, уметь работать с ними;<br><input type="checkbox"/> анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач. |
| <b>5. ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>  |   |
| 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.  | <input type="checkbox"/> иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике;<br><input type="checkbox"/> знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе;<br><input type="checkbox"/> определять ключевые слова, фразы для поиска информации;<br><input type="checkbox"/> уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации;<br><input type="checkbox"/> иметь представление о способах создания и сопровождения сайта,<br><input type="checkbox"/> уметь приводить примеры;  |

|  |   |
|--|---|
| 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях | <input type="checkbox"/> иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры;<br><input type="checkbox"/> планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом; |
| 5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности                                       | <input type="checkbox"/> определять общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений;   |

#### **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>6</sup>.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Информатика» входят:

- Компьютеры учащихся (рабочие станции) рабочее место педагога с модемом
  - программное обеспечение для компьютеров 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»,

<sup>6</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

«Модели основных устройств ИКТ»;

- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, электронные учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Информатика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен электронными образовательными ресурсами: электронными энциклопедиями, словарями, справочниками по информатике, электронными книгами научной и научно-популярной тематике и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Информатика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Для студентов

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

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

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

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

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

##### Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными 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.

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

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

Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от

17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413»

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

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

Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.

Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013

Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2013

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

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

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

**Залогова Л.А.** Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А.Залогова — М., 2011.

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

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

**Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В.** Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.

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

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

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

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

**Цветкова М.С., Великович Л.С.** Информатика 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.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.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»**

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.

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);

С учётом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з

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; практического использования физических знаний; 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 возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

В *КГБПОУ Шипуновский филиал «АТТ»* на дисциплину «Физика» по профессиям среднего профессионального образования естественно - научный профиль отводится - **162 часа**, в том числе - **108 часов** аудиторной нагрузки, включая лабораторные работы; самостоятельная работа студентов - **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 по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

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

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

Контроль качества освоения дисциплины «Физика» 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.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта по итогам изучения дисциплины в конце учебного года за счет времени, отведенного на её освоение.

## **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 естественно-научных 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 естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина «Физика» формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

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 естественно-научного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины, реализуемое при подготовке обучающихся по профессиям естественно-научного профиля профессионального образования, не имеет явно выраженной профильной составляющей, так как профессии, относящиеся к этому профилю обучения, не имеют преимущественной связи с тем или иным разделом физики. Однако в зависимости от получаемой профессии СПО в рамках естественно-научного профиля профессионального образования повышенное внимание может быть уделено изучению раздела «Молекулярная физика. Термодинамика», отдельных тем раздела «Электродинамика» и особенно тем экологического содержания, присутствующих почти в каждом разделе.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

## **МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физика» 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).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Физика» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных

предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ 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;

- 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 «Физика»**

### **Введение – 2 часа**

Физика - фундаментальная наука о природе.

Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### **1. Механика – 22 часа**

**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***

**№1** «Исследование движения тела под действием постоянной силы».

**№2** «Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости».

## ***Самостоятельная работа***

1. Подготовка сообщений по темам: «Свободное падение», «Реактивное движение», «Роль К.Э. Циолковского в развитии космонавтики».
2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.
3. Решение задач по теме: «Кинематика», «Динамика», «Законы сохранения механической энергии».
4. Подготовка отчётов по лабораторным работам.
5. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).
6. Составление кроссвордов.
7. Составление опорных конспектов.

## **2. Молекулярная физика. Термодинамика – 12 часов**

**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***

№3 «Измерение влажности воздуха».

- №4 «Измерение поверхностного натяжения жидкости».
- №5 «Наблюдение процесса кристаллизации».
- №6 «Изучение теплового расширения твердых тел».
- №7 «Изучение особенностей теплового расширения воды».

### **Самостоятельная работа**

1. Подготовка сообщений по темам: «Михаил Васильевич Ломоносов - ученый энциклопедист», «Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов», «Тепловые двигатели и охрана окружающей среды», «Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин»,

«Перегретый пар и его использование в технике», «Явления поверхностного натяжения и смачивания», «Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела».

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.

3. Решение задач по теме: «Основы МКТ», «Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов», «Газовые законы», «Уравнение состояния идеального газа», «Внутренняя энергия идеального газа», «Первый закон термодинамики», «КПД теплового двигателя», «Закон Гука».

4. Подготовка отчётов по лабораторным работам.

5. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

6. Составление кроссвордов.

7. Составление опорных конспектов.

### **3. Электродинамика – 34 часа**

**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 различных средах.** Электрический ток в металлах. Электронный газ. Работа выхода. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике. Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков. 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.

### ***Лабораторная работа***

**№8** «Определение коэффициента полезного действия электрического чайника».

### ***Самостоятельная работа***

1. Подготовка сообщений по темам: «Электризация тел», «Использование полупроводниковых приборов в технике».

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.

3. Решение задач по теме: «Закон Кулона», «Закон Ома для участка цепи», «Закон Ома для полной цепи», «Электрические цепи», «Закон Джоуля-Ленца», «Сила Ампера и Лоренца».

4. Подготовка отчётов по лабораторной работе.

5. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

6. Составление кроссвордов.

7. Составление опорных конспектов.

## **4. Колебания и волны – 12 часов**

**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.

#### ***Лабораторная работа***

**№9** «Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза)».

#### ***Самостоятельная работа***

1. Подготовка сообщений по темам: «Резонанс», «Ультразвук и его применение», «Свет - электромагнитная волна», «Свет - электромагнитная волна», «Современные средства связи».
2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.
3. Решение задач по теме: «Механические и электромагнитные колебания», «Ёмкостное и индуктивное сопротивления», «Работа и мощность переменного тока», «Формула Томсона».
4. Подготовка отчётов по лабораторной работе.
5. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).
6. Составление кроссвордов.
7. Составление опорных конспектов.

### **5. Оптика – 8 часов**

**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.

### ***Лабораторная работа***

**№10** «Изучение изображения предметов в тонкой линзе».

### ***Самостоятельная работа***

1. Подготовка сообщений по темам: « Оптические явления в природе», «Оптические приборы», « Глаз как оптическая система», «Использование интерференции в науке и технике», «Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения», « Рентгеновские лучи».
2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.
3. Решение задач по теме: «Формула тонкой линзы», «Построение в тонкой линзе», «Длина световой волны».
4. Подготовка отчётов по лабораторной работе.
5. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).
6. Составление кроссвордов.
7. Составление опорных конспектов.

## **6. Основы специальной теории относительности-4 часа**

Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.

## **7. Элементы квантовой физики – 8 часов**

**Квантовая оптика.** Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно чёрного тела. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света.

**Физика атома.** Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Гипотеза де Бройля. Соотношение неопределённостей Гейзенберга. 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.

#### ***Самостоятельная работа***

1. Подготовка сообщений по темам: «Макс Планк», «Фотоэлементы», «Фотоэффект», «Применение явления фотоэффекта».

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.

3. Решение задач по теме: «Законы фотоэффекта», «Уравнение фотоэффекта», «Строение атомного ядра», «Энергия связи», «Ядерные реакции».

4. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

5. Составление кроссвордов.

6. Составление опорных конспектов.

### **8. Эволюция Вселенной – 6 часов**

**Строение и развитие Вселенной.** Наша звездная система - Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Тёмная материя и тёмная энергия.

**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.

#### ***Самостоятельная работа***

1. Подготовка сообщений по темам: «Планеты Солнечной системы», «Происхождение Солнечной системы», «Рождение и эволюция звезд», «Астероиды», «Астрономия наших дней», «Вселенная и темная материя», «Солнце - источник жизни на Земле», «Черные дыры».

2. Работа с текстом из учебника, дополнительной литературой.

3. Подготовка индивидуального проекта (по выбору).

4. Составление кроссвордов.

5. Составление опорных конспектов.

### **Темы рефератов (докладов), сообщений, 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 физик.

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

### **Естественнаучный 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) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:  
по профессиям СПО естественнонаучного профиля –**145 часа**. Из них – аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая лабораторные работы, –**97 часов**; внеаудиторная самостоятельная работа студентов –**48ч**.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### Тематический план

| Наименование раздела   | Количество часов              |                                |                                     |                     |
|--|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
|  | максимальная учебная нагрузка | Самостоятельная учебная работа | аудиторная учебная нагрузка, в т.ч. |                     |
|  |                               |                                | всеобщее количество занятий         | лабораторные работы |
| Введение   | 2                             | не предусмотрено               | 2                                   | не предусмотрено    |
| 1. Механика  | 30                            | 12                             | 18                                  | 2                   |
| 2. Молекулярная физика. Термодинамика.                             | 18                            | 6                              | 12                                  | 5                   |
| 3. Электродинамика   | 45                            | 16                             | 29                                  | 1                   |
| 4. Колебания и волны   | 18                            | 6                              | 12                                  | 1                   |
| 5. Оптика  | 7                             | 1                              | 6                                   | 1                   |
| 6. Основы специальной теории относительности                       | 4                             |                                | 4                                   |                     |
| 7. Элементы квантовой физики                                       | 12                            | 4                              | 8                                   | не предусмотрено    |
| 7. Эволюция Вселенной  | 9                             | 3                              | 6                                   | не предусмотрено    |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                               |                                |                                     |                     |
| <b>ИТОГО</b>   | <b>145</b>                    | <b>48</b>                      | <b>97</b>                           | <b>10</b>           |

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

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

| Содержание обучения     | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)  |
|-------------------------|--|
| Введение                | <p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>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.</p> <p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации</p> |
| <b>1. МЕХАНИКА</b>      |  |
| Кинематика              | <p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>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.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы</p>   |
| Законы механики Ньютона | <p>Объяснение демонстрационных экспериментов, подтверждающих закон инерции</p> <p>Измерение массы тела</p> <p>Измерение силы взаимодействия тел</p> <p>Вычисление значения ускорения тел по известным значениям действующих сил и масс тел</p> <p>Сравнение силы действия и противодействия</p> <p>Применение законов всемирного тяготения при расчётах сил и</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>ускорений взаимодействующих тел</p> <p>Сравнение ускорения свободного падения на планетах солнечной системы</p> <p>Выделение в тексте учебника основных категорий научной информации</p>  |
| Законы сохранения в механике                           | <p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях.</p> <p>Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле.</p> <p>Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела.</p> <p>Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.</p> <p>Указание границ применимости законов механики.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>   |
| <b>2. ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ФИЗИКИ И ТЕРМОДИНАМИКИ</b>   |  |
| Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ | <p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ).</p> <p>Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества.</p> <p>Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p> |
| Основы термодинамики                                   | <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.</p> <p>Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости <math>p(V)</math>.</p> <p>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.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог,</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>  |
| Свойства паров, жидкостей, твердых тел | <p>Измерение влажности воздуха.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.</p> <p>Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов.</p> <p>Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения емкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.</p> <p>Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>   |
| Постоянный ток                         | <p>Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</p> <p>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.</p> <p>Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона.</p> <p>Снятие вольтамперной характеристики диода.</p> <p>Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники.</p> <p>Установка причинно-следственных связей</p> <p>Объяснение природы электрического тока в металлах, электролитах, газах, вакууме и полупроводниках</p> <p>Применение электролиза в технике</p> <p>Проведение сравнительного анализа самостоятельного и самостоятельного разрядов</p> |
| Магнитные явления                      | <p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле.</p> <p>Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p>  |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | <p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.<br/> Вычисление энергии магнитного поля.<br/> Объяснение принципа действия электродвигателя.<br/> Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.<br/> Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.<br/> Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей.<br/> 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.<br/> Приведение примеров автоколебательных механических систем.<br/> Проведение классификации колебаний</p>  |
| Упругие волны               | <p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.<br/> Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.<br/> Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.<br/> Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>  |
| Электромагнитные колебания  | <p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.<br/> Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки.<br/> Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.<br/> Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.<br/> Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.<br/> Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>   |
| Электромагнитные волны      | <p>Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.<br/> Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. 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.</p> <p>Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции.</p> <p>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. ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ</b>  |   |
| <p><b>ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ - ОБЪЯСНЕНИЕ ЗНАЧИМОСТИ ОПЫТА МАЙКЕЛЬСОНА-МОРЛИ</b></p> <p>-ФОРМУЛИРОВАНИЕ ПОСТУЛАТОВ</p> <p>-ОБЪЯСНЕНИЕ ЭФФЕКТА ЗАМЕДЛЕНИЯ ВРЕМЕНИ</p> <p>-РАСЧЁТ ЭНЕРГИИ ПОКОЯ, ИМПУЛЬСА, ЭНЕРГИИ СВОБОДНОЙ ЧАСТИЦЫ</p> <p>-ВЫРАБОТКА НАВЫКОВ ВОСПРИНИМАТЬ, АНАЛИЗИРОВАТЬ, ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ И ПРЕДЪЯВЛЯТЬ ИНФОРМАЦИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ПОСТАВЛЕННЫМИ ЗАДАЧАМИ</p> |   |
| <b>7. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ</b>  |   |
| Квантовая оптика   | <p>Наблюдать фотоэлектрический эффект. Объяснять законы Столетова и давление света 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.</p> <p>Измерение работы выхода электрона.</p> <p>Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов.</p> <p>Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p>                                  |
| Физика атома   | <p>Наблюдение линейчатых спектров.</p> <p>Вычисление длины волны де Бройля частицы с известным значением импульса</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>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.</p> <p>Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа действия лазера. Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>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.</p> <p>Представление о характере четырёх типов фундаментальных взаимодействий элементарных частиц в виде таблицы</p> <p>Расчет энергии связи атомных ядер.</p> <p>Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.</p> <p>Определение продуктов ядерной реакции.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях.</p> <p>Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений.</p> <p>Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т.д.).</p> <p>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> |
| <b>7. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ</b>                             |   |
| Строение и развитие Вселенной                            | <p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана.</p> <p>Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях</p> <p>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 происхождения Солнечной системы | <p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.</p> <p>Формулировка проблем термоядерной энергетики.</p> <p>Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения.</p> <p>Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы</p>   |

**учебно-методическое И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «физика»**

Для освоения программы учебной дисциплины «Физика» имеется учебный кабинет, в состав кабинета физики входит лаборатория, в виде лаборантской комнаты.

Помещение кабинета физики удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>7</sup>.

В кабинете имеется компьютер, 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;
- 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 дополнен физическими хрестоматией по физике, справочниками по физике и технике, научной и научно-популярной литературой естественно-научного содержания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физика» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## **РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### **Для студентов**

---

<sup>7</sup>Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

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

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.

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., 2016.

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., 2017.

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.

Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач. - М., 2017.

Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач. - М., 2016.

Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика. Справочник. - М., 2010.

Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО/ под ред. Т.И. Трофимовой. - М., 2017.

### **Для преподавателей**

Об образовании в Российской Федерации:

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) , в ред. От 03.07.2016, с изм. От 19.12.2016)

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413»

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.

Касьянов В.А. Физика (учебник для общеобразовательных учреждений), ДРОФА – М., 2005г. 10, 11 кл.

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

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) (BooksGid. 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»).

[www.yos.ru/natural-sciences/html](http://www.yos.ru/natural-sciences/html) (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

### **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: Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), 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 отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания 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 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;
- 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.

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 асимметрии

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 ( $A_M$ ,  $A_E$ ), элиминирования ( $E$ ), замещения ( $S_R$ ,  $S_N$ ,  $S_E$ ), 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. Химического 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  $\text{S}_\text{R}$ -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  $A_E$ -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  $\pi$ -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 углеводов. 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 декарбокислированием бензойной кислоты. Получение и расщепление эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

### **Самостоятельная работа**

1. Подготовка докладов по темам: Тoluол. Нитрование толуола. Тротил.;
2. Подготовка индивидуального проекта. (по выбору)

### **Природные источники углеводородов**

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г. Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число.

Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.

Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды.

Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.

Демонстрации

Коллекция «Природные источники углеводородов».

Сравнение процессов горения нефти и природного газа.

Образование нефтяной пленки на поверхности воды.

Каталитический крекинг парафина (или керосина).

Лабораторные опыты

Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине.

Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге.

### ***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  $Fe^{3+}$ . Применение фенола. Получение фенола в промышленности.

Демонстрации

Модели молекул спиртов и фенолов.

Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола.

Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метилпропанолом-2, глицерином.

Получение бромэтана из этанола.

Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой.

Реакция фенола с формальдегидом.

Качественные реакции на фенол.

Зависимости растворимости фенола в воде от температуры.

Взаимодействие фенола с раствором щелочи.

Распознавание растворов фенолята натрия и карбоната натрия (барботаж выдыхаемого воздуха или действие сильной кислоты).

Распознавание водных растворов фенола и глицерина.

Лабораторные опыты

Ректификация смеси этанол — вода.

Обнаружение воды в азеотропной смеси воды и этилового спирта.

Практические занятия

Изучение растворимости спиртов в воде.

Окисление спиртов различного строения хромовой смесью.

Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.

### ***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. Молочнокислородное 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 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 pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

**Витамины.** Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипervитаминозы 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 амилозы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий.

Действие каталазы на пероксид водорода.

Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ

лекарственных препаратов, производных *n*-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 орбиталиям 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 перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: ст- и п-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.

Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.

Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п.

Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

Демонстрации

Модели молекул различной архитектуры.

Модели из воздушных шаров пространственного расположения  $sp$ -,  $sp^2$ -,  $sp^3$ -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 термореактивных 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:  $\text{Fe}^{3+} + 3 \text{CNS}^- \rightleftharpoons \text{Fe}(\text{CNS})_3$ ; 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 рН 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 (диспропорционирования).

Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.

Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.

Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.

Демонстрации

- Восстановление дихромата калия цинком.
- Восстановление оксида меди (II) углем и водородом.
- Восстановление дихромата калия этиловым спиртом.
- Окислительные свойства азотной кислоты.
- Окислительные свойства дихромата калия.
- Гальванические элементы и батарейки.
- Электролиз раствора хлорида меди (II).

Лабораторные опыты

Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот.

Взаимодействие серной и азотной кислот с медью.

Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.

### **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. 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.

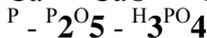
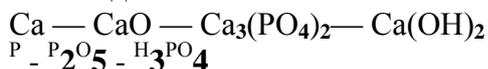
Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью.

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:



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 IА-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение.

Элементы IА-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 VА-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VА-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы IУА-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 (IВ-VIIIВ-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-

элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

Демонстрации

Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств.

Коллекции минералов и горных пород.

Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора.

Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода.

Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства.

Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.

Лабораторные опыты

Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов.

Практические занятия

Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств.

Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

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

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

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

| Наименование раздела | Количество часов              |                                |                      |                      |
|----------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|----------------------|
|                      | Максимальная учебная нагрузка | Самостоятельная учебная работа | Обязательная учебная | Аудиторная нагрузка  |
|                      |                               |                                | Всего занятий        | Практических занятий |
| Введение             | 1                             | Не                             | 1                    | Не                   |

|  |   | предусмотрено |        | предусмотрен<br>о       |
|--|---|---------------|--------|-------------------------|
| 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<br>предусмотрен<br>о |
| 1.5. Ароматические углеводороды  | 4 | 1             | 3      | Не<br>предусмотрен<br>о |
| 1.6. Природные источники углеводов                                       | 5 | 2             | 3      | Не<br>предусмотрен<br>о |
| 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<br>предусмотрен<br>о |
| 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<br>предусмотрен      |

|  |     |    |     |                      |
|--|-----|----|-----|----------------------|
|  |     |    |     | о                    |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева | 9   | 3  | 6   | Не предусмотрен<br>о |
| 2.4. Строение вещества   | 5   | 2  | 5   | Не предусмотрен<br>о |
| 2.5. Полимеры  | 3   | 1  | 2   | Не предусмотрен<br>о |
| 2.6. Дисперсные системы  | 3   | 1  | 2   | Не предусмотрен<br>о |
| 2.7. Химические реакции  | 9   | 3  | 6   | Не предусмотрен<br>о |
| 2.8. Растворы  | 8   | 4  | 4   | 1                    |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы                | 9   | 3  | 6   | Не предусмотрен<br>о |
| 2.10. Классификация веществ. Простые вещества  | 12  | 4  | 5   | Не предусмотрен<br>о |
| 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 | 54 | 108 | 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 (I A и II A 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 A, 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 (уксусной кислоты, для естественнонаучного</p> |

|  |   |
|--|---|
| Химический язык и символика                      | Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.<br>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.<br>Отражение химических процессов с помощью уравнений   |
| Содержание обучения                              | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)   |
| Химические реакции                               | Объяснение сущности химических процессов.<br>Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.<br>Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии.<br>Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций   |
| Химический эксперимент                           | Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности.<br>Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента  |
| Химическая информация                            | Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической  |
| Расчеты по химическим формулам и уравнениям      | Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.<br>Решение расчетных задач по химическим формулам и  |
| Профильное и профессионально значимое содержание | Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве.<br>Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях.<br>Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде.<br>Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.<br>Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием.<br>Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве |

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Продолжение таблицы

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: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2014

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Габриелян О.С. и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия. для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей, учебник СПО– «Академия», 2017.

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.

**Для преподавателя**

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

профиля профессионального образования, осваиваемой профессии ППКРС или специальности ППССЗ. 51

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение). – М., 2017

**Габриелян О.С., Лысова Г.Г.** Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М., 2012.

**Габриелян О.С. и др.** Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение).

#### **интернет-ресурсы**

[www.pvg.mk.ru](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:

**Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) (далее - Федеральный закон об образовании);**

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

**Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);**

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 правомерного 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 осуществляется 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. Человек в системе общественных отношений**

#### *Природа человека, врожденные и приобретенные качества*

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мироззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

#### ***1.2. Духовная культура личности и общества***

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

#### ***1.3. Наука и образование в современном мире***

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.

Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система

образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.

#### ***1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры***

Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

##### ***Практические занятия***

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия. Искусство.

##### ***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).

## **2. Общество как сложная динамическая система**

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества.

Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

##### ***Практические занятия***

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности 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).

### **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. Опекa 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 специальностям СПО естественнонаучного профиля 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 естественнонаучного профиля)

| 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. Человек в системе общественных отношений</b>     | <b>24</b>                     | <b>8</b>                       | <b>16</b>  | <b>0</b>             |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества      | 15                            | 5                              | 10   | 0                    |
| 1.2. Духовная культура личности и общества                      | 3                             | 1                              | 2  | 0                    |
| 1.3. Наука и образование в современном мире                     | 3                             | 1                              | 2  | 0                    |
| 1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры | 6                             | 1                              | 2  | 3                    |
| <b>2. Общество как сложная динамическая система</b>             | <b>12</b>                     | <b>4</b>                       | <b>8</b>   | <b>6</b>             |
| <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 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<br>(на уровне учебных действий)   |
|---|--|
| <b>Введение</b>   | Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения   |
| <b>1. Человек. Человек в системе общественных отношений</b>     |  |
| 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. Духовная культура личности и общества                      | Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям |
| 1.3. Наука и образование в современном мире                     | Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом  |
| 1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры | Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей   |
| <b>2. Общество как сложная динамическая система</b>             |  |
| 2.1. Общество как сложная динамическая система                  | Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс»   |
| <b>3. Экономика</b>   |  |
| 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                           | Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль»,  |

|   |   |
|---|---|
| экономике   | «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   |
| <b>4. Социальные отношения</b>  |   |
| 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)   |
| <b>5. Политика</b>  |   |
| 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   |
| <b>6. Право</b>   |   |
| 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;

экранны-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**

*Важенин А.Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2017.

*Важенин А.Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2014.

*Важенин А.Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб, пособие. -М.,2017

*Важенин А.Г.* Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб, пособие. -М., 2017

*Горелов А.А., Горелова Т.Г.* Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. -М., 2017

*Котова О.А., Лискова Т.Е.* ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М.,2015.

*Лазбеникова 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

1. 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.

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

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 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

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. Общество-

знание. — 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 биоло-

гических 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 72 часа 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 «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 уровне 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***

1) Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.

2) Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.

3) 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***

4) 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***

5) Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.

6) Решение генетических задач.

7) Анализ фенотипической изменчивости.

8) 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***

9) Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

10) Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

11) Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

## **1. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА**

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

### ***Демонстрации***

Черты сходства и различия человека и животных.

Черты сходства человека и приматов.

Происхождение человека.

Человеческие расы.

### ***Практическое занятие***

12) Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

## **2. 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**

- 13) Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.
- 14) 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.
- 15) Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).
- 16) Решение экологических задач.

## **3. 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 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 учебная нагрузка | Самостоятельная учебная работа | обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч. |               |
|   |                               |                                | всего занятий                                    | прак. занятий |
| Введение  | 2                             |                                | 2  | -----         |
| 1. Учение о клетке  | 15                            | 5                              | 10   | 3             |
| 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов | 13                            | 5                              | 8  | 1             |
| 3. Основы генетики и селекции                                 | 22                            | 6                              | 16   | 4             |

|   |            |           |           |           |
|---|------------|-----------|-----------|-----------|
| 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение | <b>22</b>  | <b>6</b>  | <b>16</b> | <b>3</b>  |
| 5. Происхождение человека                                       | <b>12</b>  | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>1</b>  |
| 6. Основы экологии  | <b>18</b>  | <b>6</b>  | <b>12</b> | <b>4</b>  |
| 7. Бионика  | <b>3</b>   | <b>2</b>  | <b>1</b>  | -----     |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета     | <b>1</b>   |           | <b>1</b>  |           |
| <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<br>(на уровне учебных действий)   |
| ВВЕДЕНИЕ   | Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей.<br>Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране. |
| УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ  |  |
| Химическая организация клетки                              | Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов.<br>Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке.  |
| Строение и функции клетки                                  | Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов.<br>Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.<br>Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.                                      |
| Обмен веществ и превращение энергии в клетке               | Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.<br>Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК   |
| Жизненный цикл клетки                                      | Ознакомление с клеточной теорией строения организмов.<br>Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов  |
| ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ |  |
| Размножение организмов                                     | Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов.<br>Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки.   |
| Индивидуальное развитие организма                          | Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных.<br>Умение характеризовать стадии постэмбрионального   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>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>   |
| <b>ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ</b>                                   |  |
| 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> |
| <b>ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ</b> |  |
| 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>   |

|  |  |
|--|--|
|  | Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземновоздушной, почвенной).  |
| История развития эволюционных идей   | Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К. Линнея, Ж. Б. Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.<br>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.   |
| Микроэволюция и макроэволюция  | Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции.<br>Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами.<br>Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.<br>Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов.  |
| <b>ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА</b>  |  |
| Антропогенез   | Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.<br>Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство.<br>Выявление этапов эволюции человека   |
| Человеческие расы  | Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях.  |
| <b>ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ</b>   |  |
| Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой | Изучение экологических факторов и их влияния на организмы.<br>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.<br>Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды.<br>Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных |

|  |  |
|--|--|
|  | ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе.  |
| Биосфера — глобальная экосистема                       | Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме.<br>Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере.<br>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.<br>Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач.<br>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. |
| <b>БИОНИКА</b>   |  |
| 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>8</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:

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.).

---

<sup>8</sup> Письмо Министерства науки и образования РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

*Для студентов*

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов учреждений СПО /В.М. Константинов, А.Г. Резанов, О.Е. Фадеева.-М: Академия, 2017.-336с.
2. Беляев, Д.К.. Биология (базовый уровень). 10 класс /Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц, Л.Н. Кузнецов . — М., 2014.
3. Ионцева, А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах /А.Ю. Ионцева. — М., 2014.
4. Лукаткин, А.С.. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования /А.С. Лукаткин, А.Б. Ручин, Т.Б. Силаев . — М., 2014.
5. 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.
6. Никитинская, Т.В. Биология: карманный справочник /Т.В. Никитская. — М., 2015.
7. Сивоглазов, В.И. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс /В.И. Сивоглазов, И.Б. Агафонов, Е.Т. Захарова. — М., 2014.
8. 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), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з.;

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 «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 «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 социально-экономического 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.

#### **2. Политическое устройство мира**

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.

Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

#### ***Практические занятия***

Ознакомление с политической картой мира.

Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов.

Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади территории и численности населения.

Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.

#### ***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).

### 3. География мировых природных ресурсов

Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Особо охраняемые природные территории. 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. Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.

#### **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)

### 4. География населения мира

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения.

Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.

Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.

Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, 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.

## 5. Мировое хозяйство. *Современные особенности развития мирового хозяйства*

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности.

Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.

Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.

### **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).

## 6. Регионы мира. *География населения и хозяйства Зарубежной Европы*

Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.

Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

### *География населения и хозяйства Зарубежной Азии*

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

#### *География населения и хозяйства Африки*

Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

#### *География населения и хозяйства Северной Америки*

Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.

США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.

#### *География населения и хозяйства Латинской Америки*

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

#### *География населения и хозяйства Австралии и Океании*

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

#### **Практические занятия**

Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства.

Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.

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.

#### 7. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.

Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэко-

номических 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 климат

### 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 специальностям СПО естественно-научного профиля профессионального образования - 108 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, - 72 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов - 36 часов.

#### Тематический план

| Вид учебной работы                      | Количество часов  |                                      |                                   |
|---|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
|   | Профили профессионального образования                     |                                      |                                   |
|   | технический, естественно-научный, социально-экономический | технический, социально-экономический | естественно-научный, гуманитарный |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО   | Специальности СПО                    | Специальности СПО                 |
| Введение.                               | 2   | 1                                    | 2                                 |
| 1. Источники географической информации  |   |                                      |                                   |
| 2. Политическое устройство мира         | 4   | 2                                    | 4                                 |
| 3. География мировых природных ресурсов | 4   | 2                                    | 4                                 |
| 4. География населения мира             | 6   | 3                                    | 6                                 |
| 5. Мировое хозяйство                    | 2   | 1                                    | 2                                 |
| Современные особенности развития        |   |                                      |                                   |

|  |            |           |            |
|--|------------|-----------|------------|
| мирового хозяйства   |            |           |            |
| География отраслей первичной сферы мирового хозяйства  | 4          | 2         | 4          |
| География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства  | 8          | 4         | 8          |
| География отраслей третичной сферы мирового хозяйства  | 4          | 2         | 4          |
| 6. Регионы мира  | 6          | 3         | 6          |
| География населения и хозяйства Зарубежной Европы  |            |           |            |
| География населения и хозяйства Зарубежной Азии  | 8          | 4         | 8          |
| География населения и хозяйства Африки   | 4          | 2         | 4          |
| География населения и хозяйства Северной Америки   | 4          | 2         | 4          |
| География населения и хозяйства Латинской Америки  | 6          | 3         | 6          |
| География населения и хозяйства Австралии и Океании  | 2          | 1         | 2          |
| 7. Россия в современном мире   | 4          | 2         | 4          |
| 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества                                    | 4          | 2         | 4          |
| <b>Итого</b>   | <b>72</b>  | <b>36</b> | <b>72</b>  |
| <b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>  |            |           |            |
| Подготовка докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др. | 36         | 18        | 36         |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>                                       |            |           |            |
| <b>Всего</b>   | <b>108</b> | <b>54</b> | <b>108</b> |

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

| Содержание обучения                                 | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)  |
|---|--|
| Введение.<br>1. Источники географической информации | Объяснение междисциплинарных связей географии.<br>Название традиционных и новых источников географической информации.<br>Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии |
| 2. Политическое устройство мира                     | Умение показывать на карте различные страны мира.<br>Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира.                                  |

|   |   |
|---|---|
| Содержание обучения   | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)   |
|   | Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития  |
| 3. География мировых природных ресурсов   | Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека.<br><br>Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира.<br><br>Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов.<br><br>Умение называть основные направления использования  |
| 4. География населения мира   | Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения.<br><br>Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения.<br><br>Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения.<br><br>Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения.<br><br>Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения.<br><br>Умение приводить примеры стран с наибольшей и |
| 5. Мировое хозяйство<br><br>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.<br><br>Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.<br><br>Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности.<br><br>Умение называть наиболее переломные и наиболее   |
| 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.<br><br>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья. Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и  |
| География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства                           | Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях.<br><br>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов.  |

| 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, пластмасса, химических волокон, синтетического каучука, <del>диоматериалов, бумаги и тканей</del></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>6. Регионы мира</p> <p>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, основные горнопромышленные и</p> |

| Содержание обучения   | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)  |
|---|--|
| География населения и хозяйства Африки                                | Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки   |
| География населения и хозяйства Северной Америки                      | Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки. Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы. Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы  |
| География населения и хозяйства Латинской Америки                     | Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения. Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки. Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике |
| География населения и хозяйства Австралии и Океании                   | Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы   |
| 7. Россия в современном мире  | Умение объяснять современные особенности экономикогеографического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России  |
| 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества | Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения   |

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ 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.

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;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «География», рекомендованные или допущенные для использования в 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. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017

Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017

**Для преподавателей**

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

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

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

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. Громыко. - М., 1987.

Российский энциклопедический словарь. - М., 2011.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е.Хлебалина, Д. Володихина. - М., 2003.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). - М., 2004.

Энциклопедия для детей. - Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д.Аксенова. - М., 2001.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н.А. Симония. - М., 2004.

## Интернет-ресурсы

www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

### 3.4 Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

#### Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 01. Основы философии»

### 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа учебной дисциплины) является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения   | Знания   |
|---|--|--|
| <b>ОК.2</b><br><b>ОК.3</b><br><b>ОК.5</b><br><b>ОК.6</b><br><b>ОК.9</b> | Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. | основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                             | 36          |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b> | 34          |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 34          |
| Самостоятельная работа <sup>9</sup>                                | -           |
| <b>Промежуточная аттестация<sup>10</sup></b>                       | 2           |

<sup>9</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>10</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|-------------|---|
| 1   | 2   | 3           | 4   |
| <b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>                       |   | <b>17</b>   |   |
| <b>Тема 1.1<br/>Основные понятия и предмет философии</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | <b>ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                  |
|   | 1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность  |             |   |
|   | 2. Предмет и определение философии.   |             |   |
| <b>Тема 1.2<br/>Философия Древнего мира и средневековая философия</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | <b>ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                  |
|   | 1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).  |             |   |
|   | 2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.   |             |   |
|   | 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика  |             |   |
| <b>Тема 1.3<br/>Философия Возрождения и Нового времени</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | <b>ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                  |
|   | 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.  |             |   |
|   | 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.  |             |   |
| <b>Тема 1.4<br/>Современная философия</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>5</b>    | <b>ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                  |
|   | 1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.   |             |   |
|   | 2. Особенности русской философии. Русская идея.   |             |   |
| <b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>           |   | <b>17</b>   |   |
| <b>Тема 2.1<br/>Методы философии и ее внутреннее</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>5</b>    | <b>ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                  |
|   | 1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). |             |   |

|   |  |           |  |
|---|--|-----------|--|
| <b>строение</b>   | 2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Структура философии и ее основные направления  |           |  |
| <b>Тема 2.2<br/>Учение о бытии<br/>и теория<br/>познания</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>5</b>  | <b>ОК.2, ОК. 3,<br/>ОК.5, ОК.6,<br/>ОК.9</b> |
|   | 1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.<br>2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.   |           |  |
| <b>Тема 2.3<br/>Этика и<br/>социальная<br/>философия</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ОК.2, ОК. 3,<br/>ОК.5, ОК.6,<br/>ОК.9</b> |
|   | 1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.<br>2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности |           |  |
| <b>Тема 2.4<br/>Место<br/>философии в<br/>духовной<br/>культуре и ее<br/>значение</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b>  | <b>ОК.2, ОК. 3,<br/>ОК.5, ОК.6,<br/>ОК.9</b> |
|   | 1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.<br>2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.   |           |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |  | <b>2</b>  |  |
| <b>Всего:</b>   |  | <b>36</b> |  |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,  
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. 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. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред.проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 300 с.

2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. (Профессиональное образование)

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

**1. Основы философии** [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.

<http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=460750>

2. Основы философии : Учебник / Волкогорова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 480 с. - ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПТУ И СТУДЕНТОВ СРЕДНИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. - ISBN 978-5-8199-0258-5.  
<http://znaniium.com/go.php?id=444308>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

3. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.

4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.

5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 1972.

6. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991.- 480 с.

7. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.

8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

**Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 История**  
**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 02. История**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| <b>Код ПК, ОК</b>                               | <b>Умения</b>  | <b>Знания</b>   |
|---|--|---|
| <b>ОК.2<br/>ОК.3<br/>ОК.5<br/>ОК.6<br/>ОК.9</b> | ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;<br>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;<br>определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;<br>демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. | основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).<br>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;<br>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;<br>назначение международных организаций и основные направления их деятельности;<br>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;<br>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.<br>ретроспективный анализ развития отрасли. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы                             | 36          |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 34          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение                                      | 34          |
| лабораторные работы (если предусмотрено)                    | -           |
| практические занятия (если предусмотрено)                   | -           |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)               | -           |
| контрольная работа  | -           |
| Самостоятельная работа <sup>11</sup>                        | -           |
| <b>Промежуточная аттестация<sup>12</sup></b>                | <b>2</b>    |

<sup>11</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>12</sup>Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|-------------|---|
| 1  | 2  | 3           | 4   |
| <b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>                                     |  | <b>10</b>   |   |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>5</b>    | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                   |
|  | 1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.           |             |   |
|  | 2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.  |             |   |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>5</b>    | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                   |
|  | 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.   |             |   |
| <b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>  |  | <b>24</b>   |   |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</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 и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. |             |   |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Укрепление влияния России на постсоветском</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>5</b>    | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                   |
|  | 1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.   |             |   |
|  | 2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники,   |             |   |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| <b>пространстве</b>   | содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.   |           |   |
|   | 3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.   |           |   |
| <b>Тема 2.3<br/>Россия и мировые интеграционные процессы</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>5</b>  | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5,<br/>ОК.6, ОК.9</b> |
|   | 1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.<br>2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. |           |   |
| <b>Тема 2.4<br/>Развитие культуры в России.</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5,<br/>ОК.6, ОК.9</b> |
|   | 1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».   |           |   |
|   | 2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.<br>3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.  |           |   |
| <b>Тема 2.5.<br/>Перспективы развития РФ в современном мире.</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5,<br/>ОК.6, ОК.9</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.<br>4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.  |           |   |
| <b>Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5,<br/>ОК.6, ОК.9</b> |
|   | Информационное общество. Глобализация и ее последствия<br>Проблемы национальной безопасности в международных отношениях.<br>Международный терроризм как социально-политическое явление  |           |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |   | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>36</b> |   |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с.

2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

3. Артемов В.В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 384 с

##### **3.2.2. Интернет-ресурсы**

<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>

<http://www.fershal.narod.ru/>

<http://www.geocities.com>

<http://www.hronos.km.ru>

<http://www.machaon.ru/hist/>

<http://battleship.spb.ru/>

<http://rjw.narod.ru/>

<http://closelook.narod.ru/>

<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>

<http://dynastie.narod.ru/>

<http://www.history.standart.edu.ru>

**Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**

<http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html>

[http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia\\_toc.htm](http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia_toc.htm)

<http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html>

[wikipedia.ORG/WIKI](http://wikipedia.ORG/WIKI), [Wikipedia.ORG/Блок НАТО](http://Wikipedia.ORG/Блок НАТО)

[wikipedia.org/wiki](http://wikipedia.org/wiki)

<http://history/standart/edu/ru>

<http://www.inwar.info/hist.html>

<http://www.nato.bz/ru/balkan.html>

Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств

[http://www.rau.su/N1-2\\_97/009.htm](http://www.rau.su/N1-2_97/009.htm)

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

2. Орлов А.С. История России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов ,В.А. Георгиев

3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|---|--|--|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины<br/>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).<br/>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;<br/>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;<br/>назначение международных организаций и основные направления их деятельности;<br/>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;<br/>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.<br/>ретроспективный анализ развития отрасли.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/><br/>-тестирования;<br/><br/>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета в виде:<br/>-письменных/ устных ответов,<br/>-тестирования и т.д.</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины<br/>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;<br/>выявлять взаимосвязь</p>   |  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;<br/>определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;<br/>демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p> |  |  |
|--|--|--|

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины<br/>основные категории и понятия философии;<br/>роль философии в жизни человека и общества;<br/>основы философского учения о бытии;<br/>сущность процесса познания;<br/>основы научной, философской и религиозной картин мира;<br/>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;<br/>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;<br/>общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/><br/>-тестирования;<br/><br/>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета в виде:<br/>-письменных/ устных ответов,<br/>-тестирования и т.д.</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины<br/>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;<br/>выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>   |  |  |

#### Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--|---|--|
| <b>ОК.2,<br/>ОК.3,<br/>ОК.5,<br/>ОК.9,<br/>ОК.10</b> | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы;<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы                             | 164         |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 152         |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение                                      | -           |
| лабораторные работы (если предусмотрено)                    | -           |
| практические занятия (если предусмотрено)                   | 152         |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)               | -           |
| контрольная работа  | -           |
| Самостоятельная работа <sup>13</sup>                        | -           |
| Промежуточная аттестация <sup>14</sup>                      | 12          |

<sup>13</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>14</sup>Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|-------------|---|
| 1   | 2   | 3           |   |
| <b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>   |   | <b>14</b>   |   |
| Тема 1.1.<br>Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Фонетический материал</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные звуки и интонации английского языка;</li> <li>- основные способы написания слов на основе знания правил правописания;</li> <li>- совершенствование орфографических навыков.</li> </ul> <p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>- безличные предложения;</li> <li>- понятие глагола-связки .</li> </ul> | <b>8</b>    | <b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>                                   |
| Тема 1.2.<br>Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе                               | <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.</li> </ul> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- модальные глаголы, их эквиваленты;</li> <li>- предложения с оборотом there is/are;</li> <li>- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.</li> <li>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite</li> </ul>  | <b>6</b>    | <b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>                                   |

|   |   |           |                                     |
|---|---|-----------|-------------------------------------|
| <b>Раздел 2. Развивающий курс</b>   |   | <b>84</b> |                                     |
| Тема 2.1<br>Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>6</b>  | <b>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10</b> |
|   | Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.<br>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. |           |                                     |
| Тема 2.2.<br>Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни              | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>6</b>  | <b>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10</b> |
|   | Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- числительные;<br>- система модальности.;<br>- образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.  |           |                                     |
| Тема 2.3.<br>Город, деревня, инфраструктура                               | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>6</b>  | <b>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10</b> |
|   | Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.   |           |                                     |
| Тема 2.4.<br>Досуг  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>6</b>  | <b>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10</b> |
|   | Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,<br>- использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем<br>- придаточные предложения времени и условия (if, when).   |           |                                     |
| Тема 2.5.<br>Новости, средства массовой информации                        | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>6</b>  | <b>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10</b> |
|   | Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect;<br>- местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без  |           |                                     |

|  |  |   |                              |
|--|--|---|------------------------------|
|  | них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;  |   |                              |
| Тема 2.6.<br>Природа и человек<br>(климат, погода,<br>экология)                                  | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;<br>- понятие согласования времен и косвенная речь.<br>- неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.<br>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.<br>- наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Тема 2.7.<br>Образование в<br>России и за<br>рубежом, среднее<br>профессиональное<br>образование | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.<br>- инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.<br>- признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций  | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Тема 2.8.<br>Культурные и<br>национальные<br>традиции,<br>краеведение,<br>обычаи и<br>праздники  | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;<br>- сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;<br>- предложения с союзами neither...nor, either...or;<br>- дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;<br>- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке  | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |
| Тема 2.9.<br>Общественная<br>жизнь   | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:  | 6 | ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 |

|   |   |   |                              |
|---|---|---|------------------------------|
| (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)  | - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive;<br>-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.   |   |                              |
| Тема 2.10<br>Научно-технический прогресс                    | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;<br>-сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;<br>-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French;<br>Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. | 6 | OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 |
| Тема 2.11<br>Профессии, карьера                             | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал для продуктивного усвоения:<br>- распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения;<br>- систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)   | 6 | OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 |
| Тема 2.12<br>Отдых, каникулы, отпуск.<br>Туризм             | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous;<br>- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.   | 6 | OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 |
| Тема 2.13<br>Искусство и развлечения                        | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- глаголы в страдательном залоге.  | 6 | OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 |
| Тема 2.14<br>Государственное устройство, правовые институты | <b>Тематика практических занятий</b><br>Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;  | 6 | OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10 |

|   |   |            |                                     |
|---|---|------------|-------------------------------------|
|   | Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.<br>Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций. |            |                                     |
| <b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b> |   | <b>54</b>  |                                     |
| Тема 3.1<br><b>Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания</b>   | <b>Тематика практических занятий</b>  |            | <b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b> |
|   | 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки  | <b>6</b>   |                                     |
|   | 2. Типы организаций питания и работа персонала  | <b>6</b>   |                                     |
|   | 3. Составление меню, названия блюд  | <b>6</b>   |                                     |
|   | 4. Кухня, производственные помещения, оборудование  | <b>6</b>   |                                     |
|   | 5. Кухонная столовая и барная посуда  | <b>6</b>   |                                     |
|   | 6. Обслуживание посетителей в ресторане   | <b>6</b>   |                                     |
|   | Система закупок продуктов и их хранения   | <b>6</b>   |                                     |
|   | 8. Организация работы официанта и бармена   | <b>6</b>   |                                     |
| 9. Кухня народов мира   | <b>6</b>  |            |                                     |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |   | <b>12</b>  |                                     |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>164</b> |                                     |

### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 3.2. 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. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.

3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины<br>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке<br>Владение лексическим и грамматическим минимумом<br>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме<br>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;<br>демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.<br>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br>- диктантов;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:<br>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины<br>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые  |  |   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на<br>знакомые общие и<br>профессиональные темы<br>строить простые высказывания о<br>себе и о своей профессиональной<br>деятельности<br>кратко обосновывать и<br>объяснить свои действия<br>(текущие и планируемые)<br>писать простые связные<br>сообщения на знакомые или<br>интересующие<br>профессиональные темы | коммуникативной задаче.<br>Логичное построение<br>монологического<br>высказывания в<br>соответствии с<br>коммуникативной задачей,<br>сформулированной в<br>задании.<br>Уместное использование<br>лексических единиц и<br>грамматических структур | игры (диалоги,<br>составление описаний<br>блюд для меню,<br>монологическая речь при<br>презентации блюд и т.д.) |
|---|--|---|

**Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 04 Физическая культура**  
**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 04. Физическая культура**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| <b>Код ПК, ОК</b> | <b>Умения</b>  | <b>Знания</b>   |
|-------------------|--|---|
| <b>ОК 8</b>       | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>основы здорового образа жизни;<br>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;<br>средства профилактики перенапряжения |

**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>Объем образовательной программы</b>                               | 164                |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 152                |
| в том числе:   |                    |

|  |     |
|--|-----|
| теоретическое обучение                       | 2   |
| практические занятия                         | 148 |
| Самостоятельная работа <sup>15</sup>         | -   |
| <b>Промежуточная аттестация<sup>16</sup></b> | 12  |

---

<sup>15</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>16</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|-------------|---|
| 1  | 2   | 3           | 4   |
| <b>Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности</b>                |   | <b>12</b>   |   |
| <p>Тема 1.1.<br/>Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</b> Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p> <p><b>Социально-биологические основы физической культуры.</b> Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.</p> | 2           | ОК 8  |
| <p>Тема 1.2.<br/>Здоровый образ жизни.</p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Основы здорового образа и стиля жизни.</b><br/>Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование</p>  |             | ОК 8  |

|   |   |            |      |
|---|---|------------|------|
|   | <p>оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p>   |            |      |
|   | <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений.</li> <li>2. Выполнение комплексов утренней гимнастики.</li> <li>3. Выполнение комплексов упражнений для глаз.</li> <li>4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.</li> <li>5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.</li> <li>6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.</li> <li>7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.</li> <li>8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.</li> <li>9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.</li> </ol> | 10         |      |
| <b>Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</b> |   | <b>108</b> |      |
| Тема 2.1.<br>Лёгкая атлетика.   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.</p>   | 24         | ОК 8 |
|   | <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.</li> <li>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> <li>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> <li>-воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> </ul> </li> </ol>   |            |      |

|                                  |            |  |    |      |
|----------------------------------|------------|--|----|------|
| Тема 2.2.<br>Общая<br>подготовка | физическая | <b>Содержание учебного материала</b>   | -  | ОК 8 |
|                                  |            | <p><b>Теоретические сведения.</b> Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.</p> <p><b>Двигательные действия.</b> Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.</p>   |    |      |
|                                  |            | <b>Тематика практических занятий</b>   | 12 |      |
|                                  |            | <p>1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.</p> <p>2. Подвижные игры различной интенсивности.</p>   |    |      |
| Тема 2.3.<br>Спортивные игры.    |            | <b>Содержание учебного материала</b>   | -  | ОК 8 |
|                                  |            | <p><b>Баскетбол</b><br/>Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Волейбол.</b><br/>Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Футбол.</b></p> |    |      |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | <p>Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Гандбол.</b><br/>Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.</p> <p><b>Бадминтон.</b><br/>Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Настольный теннис.</b><br/>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p> |           |  |
|  | <p><b>Тематика практических занятий</b></p>   |           |  |
|  | <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.<br/>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p>  | <p>48</p> |  |

|  |   |                  |                    |
|--|---|------------------|--------------------|
|  | <p>-воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.<br/> -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.<br/> -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.<br/> -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.<br/> 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.<br/> 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.<br/> 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.</p>   |                  |                    |
| <p>Тема 2.4.<br/> Аэробика (девушки)</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b><br/> Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками<br/> Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.<br/> Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.<br/> Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.<br/> Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.<br/> Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.<br/> Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".<br/> Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.</p> | <p>-</p>         | <p><b>ОК 8</b></p> |
|  | <p><b>Тематика практических занятий</b></p>   | <p><b>12</b></p> |                    |

|   |  |           |             |
|---|--|-----------|-------------|
|   | <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:<br/>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.<br/>-воспитание координации движений в процессе занятий.</p> <p>3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.</p> <p>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p>  |           |             |
| <p>Тема 2.4.<br/>Атлетическая гимнастика (юноши)<br/>(одна из двух тем)</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.</p> <p>Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.</p> <p>Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.</p> <p>Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:<br/>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;<br/>- воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;</p> | <p>12</p> | <p>ОК 8</p> |

|  |   |    |                    |
|--|---|----|--------------------|
|  | <p>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;</p> <p>- воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</p> <p>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп</p>   |    |                    |
| <p>Тема 2.5.<br/>Лыжная подготовка</p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Лыжная подготовка</b> (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).<br/>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p><b>Катание на коньках.</b><br/>Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p><b>Кроссовая подготовка.</b><br/>Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p> | -  | <p><b>ОК 8</b></p> |
|  | <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:<br/>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br/>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br/>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;</p>   | 12 |                    |

|  |   |            |             |
|--|---|------------|-------------|
|  | - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.<br>4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.  |            |             |
| <b>Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>                           |   | <b>32</b>  |             |
| Тема 3.1.<br>Сущность и содержание<br>ППФП в достижении<br>высоких профессиональных<br>результатов | <b>Содержание учебного материала</b>  | -          | <b>ОК 8</b> |
|  | Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. |            |             |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>32</b>  |             |
|  | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.<br>2. Формирование профессионально значимых физических качеств.<br>3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.<br>4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.<br>5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.   |            |             |
| Промежуточная аттестация   |   | <b>12</b>  |             |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>164</b> |             |

### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный комплекс

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2017. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1
2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2013.- 259 с.
3. Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 234с
4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевиц Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд.,стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. - 176. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7.

##### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. <http://znanium.com/go.php?id=511522>
2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2015. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>
4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>
5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mosssport.ru>

##### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. -Ростов на Дону «Феликс» 2012.- 268 с.
2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.
3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2013. – 245 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины<br>Роль физической культуры в | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. | <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br/>         Основы здорового образа жизни;<br/>         Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)<br/>         Средства профилактики перенапряжения</p>   |   | <p>-тестирования</p>  |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины<br/>         Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br/>         Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности<br/>         Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p> | <p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.<br/>         Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.<br/>         Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p> | <p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b><br/>         - на практических занятиях;<br/>         - при ведении календаря самонаблюдения;<br/>         - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;<br/>         - при тестировании в контрольных точках.<br/> <b>Лёгкая атлетика.</b><br/>         Экспертная оценка:<br/>         - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);<br/>         - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.<br/> <b>Спортивные игры.</b><br/>         Экспертная оценка:<br/>         - техники базовых элементов,<br/>         - техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),<br/>         - технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,<br/>         - выполнения студентом функций судьи,</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p> <p>ППФП с элементами гимнастики;</p> <p>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p> |
|--|--|---|

### Рабочая программа ученой дисциплины ОГСЭ 05 Психология общения

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 05. Психология общения

### 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                    | Умения  | Знания  |
|-------------------------------|---|---|
| <b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b> | применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; | взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы                             | 32          |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 32          |

|   |          |
|---|----------|
| в том числе:                                  |          |
| теоретическое обучение                        | 30       |
| лабораторные работы (если предусмотрено)      | -        |
| практические занятия (если предусмотрено)     | -        |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | -        |
| контрольная работа                            | -        |
| Самостоятельная работа <sup>17</sup>          | -        |
| <b>Промежуточная аттестация<sup>18</sup></b>  | <b>2</b> |

<sup>17</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>18</sup>Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|-------------|---|
| 1   | 2  | 3           | 4   |
| Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.                                   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9  |
|   | 1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.  |             |   |
|   | 2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения  |             |   |
|   | 3. Единство общения и деятельности.  |             |   |
| Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения) | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9  |
|   | 1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.  |             |   |
|   | 2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.  |             |   |
| Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)              | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9  |
|   | 1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. |             |   |
|   | 2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.   |             |   |
| Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)         | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9  |
|   | 1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.   |             |   |
|   | 2. Невербальная коммуникация.  |             |   |
|   | 3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.           |             |   |
| Тема 5.   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9  |

|  |  |           |                               |
|--|--|-----------|-------------------------------|
| <b>Формы делового общения и их характеристики</b>                      | 1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.  |           | <b>5, ОК 9</b>                |
|  | 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация   |           |                               |
| <b>Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>        | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов   | <b>4</b>  | <b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b> |
| <b>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.<br>2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.   | <b>4</b>  | <b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b> |
| <b>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения<br>2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений | <b>2</b>  | <b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b> |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  |  | <b>2</b>  |                               |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>32</b> |                               |

### 3. ПИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Психологии»,  
техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-  
<http://znanium.com/go.php?id=410246>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <b>Результаты обучения</b>  | <b>Критерии оценки</b>  | <b>Методы оценки</b>   |
|---|---|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины<br>взаимосвязь общения и деятельности;<br>цели, функции, виды и уровни общения;<br>роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;<br>механизмы взаимопонимания в общении;<br>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;<br>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;<br>приемы саморегуляции в процессе общения. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины<br/>применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;<br/>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>Точность оценки, самооценки выполнения<br/>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br/>- оценка заданий для самостоятельной работы,<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
|---|---|--|

### 3.5 Рабочие программы естественно-научного цикла Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 01 Химия

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

##### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» относится к математическому и общему естественно-научному циклу. Межпредметные связи с учебными дисциплинами: ОУД.05 Физика; ЕН.02 Экологические основы природопользования и профессиональным модулем ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

##### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины 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, 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;

В результате освоения 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, термохимические 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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| <i>Общие и профессиональные компетенции</i> | <i>Дескрипторы сформированности (действия)</i> | <i>Уметь</i> | <i>Знать</i> |
|---|--|--------------|--------------|
| <i>1</i>                                    | <i>2</i>                                       | <i>3</i>     | <i>4</i>     |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p><i>ОК1.<br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i></p>       | <p><i>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br/>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br/>Определение этапов решения задачи.<br/>Определение потребности в информации.<br/>Осуществление эффективного поиска. Разработка детального плана действий</i></p> | <p><i>Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.<br/>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.<br/>Составить план действия.<br/>Реализовать составленный план.</i></p> | <p><i>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте.<br/>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br/>Структура плана для решения задач.</i></p> |
| <p><i>ОК 2.<br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</i></p> | <p><i>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных</i></p>   | <p><i>Определять задачи поиска информации .<br/>Определять необходимые источники информации.<br/>Планировать</i></p>   | <p><i>Приемы структурирования информации.<br/>Форматы оформления результатов поиска информации.</i></p>   |
| <p><i>1</i><br/><i>деятельности.</i></p>   | <p><i>2</i><br/><i>задач.<br/>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.<br/>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска</i></p>  | <p><i>3</i><br/><i>процесса поиска.<br/>Структурировать получаемую информацию.<br/>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br/>Оценивать практическую значимость результатов поиска.<br/>Оформлять результаты поиска.</i></p>              | <p><i>4</i></p>   |
| <p><i>ОК 3.<br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</i></p>   | <p><i>Применение современной научной профессиональной терминологии.<br/>Определение</i></p>   | <p><i>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</i></p>   | <p><i>Современная научная и профессиональная терминология.<br/>Возможные траектории</i></p>   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <i>личностное развитие.</i>  | <i>траектории профессионального развития и самообразования</i>   |  | <i>профессионального развития и самообразования.</i>   |
| <i>ОК 4.<br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>                               | <i>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</i>   | <i>Взаимодействовать с коллегами, руководством.</i>  | <i>Психология коллектива.<br/>Психология личности</i>  |
| <i>ОК 5.<br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i> | <i>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</i> | <i>Излагать свои мысли на государственном языке.<br/>Оформлять документы.</i>  | <i>Правила оформления документов.</i>  |
| <i>ОК 6<br/>Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</i>  | <i>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</i>  | <i>Описывать значимость своей профессии.</i>   | <i>Сущность гражданско патриотической позиции.<br/>Общечеловеческие ценности.</i>  |
| <i>1</i>   | <i>2</i>   | <i>3</i>   | <i>4</i>   |
| <i>общечеловеческих ценностей.</i>   |  |  |  |
| <i>ОК 7<br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</i>                      | <i>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.</i>                   | <i>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</i> | <i>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Меры обеспечения ресурсосбережения.</i> |
| <i>ОК 8.<br/>Использовать средства физической</i>  | <i>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств</i>  | <i>Применять рациональные приемы</i>   | <i>Роль физической культуры в общекультурном,</i>  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <i>культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</i> | <i>физической культуры.</i>  | <i>двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</i> | <i>профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения.</i> |
| <i>ОК 9<br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</i>   | <i>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</i> | <i>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</i>   | <i>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</i>   |
| <i>ОК10<br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</i>   | <i>Ведение общения на профессиональные темы.</i>   | <i>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</i>  | <i>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов</i>   |

## 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>        | <b>144</b>         |
| <b>в том числе:</b>   |                    |
| лабораторные занятия  | 28                 |
| практические занятия  | 10                 |
| контрольные работы  | -                  |
| курсовая работа (проект)                                      | -                  |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  |                         | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                  |
|--|---|-------------------------|-------------|---|
| 1  | 2   |                         | 3           | 4   |
| <b>Раздел 1.<br/>Физическая химия</b>                                    |   |                         | <b>40</b>   |   |
| <b>Тема 1.1<br/>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>    |   |
|  | Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.   | <b>2</b>                | 4           | ОК 1-ОК3,<br>ОК5, ОК7,<br>ОК9, ОК10               |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |                         |             |   |
|  | <b>Практическое занятие № 1</b><br>Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.  |                         | 2           |   |
| <b>Тема 1.2.<br/>Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b>   |   |
|  | Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость                                    | <b>2</b>                | 8           | ОК 1-ОК3,<br>ОК5, ОК7,<br>ОК9, ОК10<br>ОК 4, ОК 6 |
|  | Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)   | <b>2</b>                |             |   |
|  | Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении | <b>2</b>                |             |   |
|  | Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.   | <b>2</b>                |             |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |                         |             |   |
|  | <b>Лабораторная работа № 1</b><br>Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.   |                         | 2           |   |
| <b>Тема 1.3.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>    |   |

| 1                                       | 2   | 3                       | 4         |   |   |
|---|---|-------------------------|-----------|---|---|
| <b>Химическая кинетика и катализ.</b>   | Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс   | <b>2</b>                | 6         | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9                   |   |
|   | Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания  | <b>2</b>                |           |   |   |
|   | Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.   | <b>2</b>                |           |   |   |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |                         | 2         | ОК4, ОК6                                  |   |
|   | <b>Лабораторная работа № 2</b><br>Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.   |                         | 2         |   |   |
| <b>Тема 1.4. Свойства растворов.</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10<br>ОК4, ОК6 |   |
|   | Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания | <b>2</b>                | 8         |   |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |                         |           |   |   |
|   | <b>Практическое занятие № 2</b><br>Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.   |                         |           |   | 2 |
|   | <b>Лабораторная работа № 3</b><br>Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.   |                         |           |   | 2 |
| <b>Тема 1.5. Поверхностные явления.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b>  | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10             |   |
|   | Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и  | <b>2</b>                | 4         |   |   |

|  | гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно  |                         |           |   |
|--|--|-------------------------|-----------|---|
| 1  | 2  |                         | 3         | 4                                       |
|  | неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.  |                         |           |   |
| <b>Раздел.2</b><br><b>Коллоидная химия</b>                               |  |                         | <b>36</b> |   |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b>  |   |
|  | Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания  | <b>2</b>                | 4         | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10           |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Коллоидные растворы.</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |   |
|  | Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов | <b>2</b>                | 4         | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК4, ОК6 |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  |                         |           |   |
|  | <b>Практическое занятие № 3</b><br>Составление формул и схем строения мицелл.  |                         | 2         |   |
|  | <b>Лабораторная работа № 4</b><br>Получение коллоидных растворов.  |                         | 2         |   |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Грубодисперсные системы.</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |   |
|  | Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, думы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и   | <b>2</b>                | 10        | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК4, ОК6 |

|   |  |                         |           |   |
|---|--|-------------------------|-----------|---|
|   | соусов   |                         |           |   |
| 1   | 2  |                         | 3         | 4   |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   |                         |           |   |
|   | <b>Лабораторная работа № 5</b><br>Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.  |                         | 2         |   |
| <b>Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>12</b> |   |
|   | Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах | <b>3</b>                | 10        | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10<br>ОК4, ОК6 |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   |                         |           |   |
|   | <b>Лабораторная работа № 6</b><br>Изучение процессов набухания и студнеобразования.  |                         | 2         |   |
| <b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>  |  |                         | <b>68</b> |   |
| <b>Тема 3.1. Качественный анализ.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>  |   |
|   | Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена                             | <b>1</b>                | 2         | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10             |
| <b>Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>24</b> |   |
|   | Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков                  | <b>1</b>                | 16        | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10<br>ОК4, ОК6 |

|   |  |                         |           |   |
|---|--|-------------------------|-----------|---|
|   | Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его   | <b>1</b>                |           |   |
| 1   | 2  |                         | 3         | 4   |
|   | применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля<br>Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли |                         |           |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  |                         |           |   |
|   | <b>Лабораторная работа № 7</b><br>Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.  |                         | 2         |   |
|   | <b>Лабораторная работа № 8</b><br>Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.   |                         | 2         |   |
|   | <b>Лабораторная работа № 9</b><br>Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.   |                         | 2         |   |
|   | <b>Практическое занятие 4.</b> Решение задач на правило произведения растворимости.  |                         | 2         |   |
| <b>Тема 3.3.<br/>Количественный анализ. Методы количественного анализа.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>32</b> |   |
|   | Понятие. Сущность методов количественного анализа.<br>Операции весового (гравиметрического) анализа  | <b>1</b>                | 24        | ОК 1-ОК3,<br>ОК5, ОК7,<br>ОК9, ОК10<br>ОК4, ОК6 |
|   | Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов   | <b>1</b>                |           |   |
|   | Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность  | <b>1</b>                |           |   |
|   | Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля   | <b>1</b>                |           |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  |                         |           |   |
|   | <b>Практическая работа № 5</b>   |                         | 2         |   |

| 1  | 2   | 3                       | 4   |
|--|---|-------------------------|---|
|  | Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора |                         |   |
|  | <b>Лабораторная работа № 10</b><br>Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.   | 2                       |   |
|  | <b>Лабораторная работа № 11</b><br>Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.               | 2                       |   |
|  | <b>Лабораторная работа № 1</b><br>.Определение содержания хлорида натрия в рассоле.   | 2                       |   |
| <b>Тема 3.4.</b><br><b>Физико-химические методы анализа.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b>                                       |
|  | Сущность физико-химических методов анализа и их особенности   | <b>2</b>                | 8   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  |                         |   |
|  | <b>Лабораторная работа № 1</b><br>.Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.                                    | 2                       |   |
|  |   |                         | ОК 1-ОК3,<br>ОК5, ОК7,<br>ОК9, ОК10<br>ОК4, ОК6 |

### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Окончание таблицы

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатория) химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования.

- 1) Основное оборудование:
  - рабочее место преподавателя – 1;
  - рабочие места обучающихся -30;
  - компьютер с выходом в Интернет.
- 2) Учебно-наглядные пособия:
  - учебные и лабораторные пособия;
  - методическая литература;
  - инструкции по ТБ;
  - нормативные документы;
  - плакаты.

|                            |  |
|----------------------------|--|
| 1                          | Комплект таблиц по химии 10-11 класс                               |
| 2                          | Плакат «Техника безопасности в кабинете химии»                     |
| 3                          | Стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева» |
| 4                          | Стенд «Электрохимический ряд напряжений металлов»                  |
| 5                          | Стенд «Портреты ученых- химиков»                                   |
| 6                          | Стенд «Формулы. Решения задач по химии»                            |
| 7                          | Хим. Набор 3ВС ЩЕЛОЧИ  |
| 8                          | Хим. Набор 22ОС УГЛЕВОДЫ, АМИНЫ                                    |
| 9                          | Хим. Набор 22ВС ИНДИКАТОРЫ   |
| 10                         | Хим. Набор 5С Органические вещества                                |
| 11                         | Хим. Набор 6С Органические вещества                                |
| 12                         | Соляная кислота 500 мл   |
| 13                         | Серная кислота 500 мл  |
| 14                         | Сухое горючее  |
| 15                         | Коллекция НАБОР УДОБРЕНИЙ  |
| 16                         | Коллекция МИНЕРАЛЫ И ГОРНЫЕ ПОРОДЫ                                 |
| 17                         | Коллекция Горных пород и минералов                                 |
| 18                         | Коллекция Топливо  |
| 19                         | Коллекция Пластмассы   |
| 20                         | Коллекция Волокна  |
| 21                         | Коллекция Каменный уголь и продукты его переработки                |
| 22                         | Коллекция Нефть и продукты ее переработки                          |
| 23                         | Материал раздаточный к коллекции Минеральные и горные породы       |
| <i>Лабораторная посуда</i> |  |
| 1                          | Конические колбы   |
| 2                          | Штатив для пробирок  |
| 3                          | Делительные воронки  |
| 4                          | Пробирки   |
| 5                          | Круглодонные колбы   |

|   |                    |
|---|--------------------|
| 6 | Плоскодонные колбы |
| 7 | Стаканы            |
| 8 | Аппарат Кипа       |

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия: учебник и практикум. -4-е изд., перераб. и доп.- М.: Юрайт, 2017.- 394 с.-
2. Габриелян, О. С. Химия : учебник. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 336 с.

##### Дополнительные источники:

1. Глинка, Л. Н. Практикум по общей химии : учеб. пособие.- М. : Юрайт, 2016.- 186 с.
2. Глинка, Н. Л. Задачи и упражнения по общей химии : учеб. - практическое пособие.-14-е изд.- М. : Юрайт. 2016.- 236 с.
3. Габриелян, О. С. Химия : учебник. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2011. - 336 с.
4. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля : учебник / [О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, Е. Е. Остроумова, С. А. Сладков]. - М. : Академия, 2011. - 384 с.

##### Интернет-ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

##### Периодические издания:

1. //Вестник образования – научно-методический журнал
2. //Методист – научно – методический журнал
3. //Среднее специальное образование – методический журнал
4. //Образование личности– научно-методический журнал

### 3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятиях с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализацию программы осуществляют педагогические работники образовательной организации, а также лица, привлекаемые к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, имеющие образование, которое соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|--|---|---|
| 1  | 2   | 3   |
| <b>знать:</b>  |   |   |
| -основные понятия и законы химии                                 | Правильно формулирует законы и понятия химии  | Проверка выполнения домашнего задания, фронтальный опрос, тестирование, отчет по практическим и лабораторным работам, |
| -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии | Правильное обосновывает теоретические основы органической, физической, коллоидной химии |   |
| -понятие химической кинетики и катализа                          | верно находит пути решения задач экспериментальным способом                             |   |
| -классификацию химических реакций и закономерности их протекания | уверенно пользуется классификацией химических реакции по различным признакам            |   |
| 1  | 2   | 3   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов | верное выполняет опыты и осуществляет проверку количественных зависимостей между физическими величинами в реакциях   |   |
| - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена   | соблюдает алгоритм действий при решении упражнений   |   |
| -гидролиз солей, диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах                                | верное выполняет наблюдения, измерения, опыты по схемам. описывает способы измерений                                 |   |
| -тепловой эффект химических реакций, термохимические реакции   | соблюдает последовательность при решении задач   |   |
| -характеристики различных классов органических веществ, входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции                          | владеет современными классификациями органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции       |   |
| - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  | определяет и обосновывает роль и место коллоидных систем и высокомолекулярных соединений в составе пищевых продуктов |   |
| -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов   | объясняет способы использования свойств дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов                             |   |
| -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах   | выбирает оптимальные методы работы при исследовании поверхностных явлений в природных и технологических процессах    |   |
| -основы аналитической химии  | уверенно демонстрирует знания основ аналитической химии на рабочем месте   |   |
| -основные методы классического количественного и физико-химического анализа  | обосновывает и осуществляет логическое построение плана исследований   |   |
| -назначение и правила  | правильно подбирает  |   |
| 1  | 2  | 3 |

|   |  |   |
|---|--|---|
| использования лабораторного оборудования и аппаратуры   | лабораторное оборудование.<br>соблюдает правила техники безопасности   |   |
| -методы и технику выполнения химических анализов  | уверенно проводит эксперимент. Соблюдает последовательность при выполнении экспериментальных работ   |   |
| -приемы безопасной работы в химической лаборатории  | владеет культурой учебного труда в химической лаборатории  |   |
| <b>Уметь:</b>   |  |   |
| -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности                            | формулирует базовые теоретические законы, теории;<br>пользуется справочной, учебной литературой.   |   |
| -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса | Грамотно использует знания учебного материала и точно его формулирует  |   |
| -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов         | Осуществляет индивидуальная самостоятельная деятельность, своевременно корректирует выявленные неточности  |   |
| -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции  | Точно выполняет расчеты, предписания, использует справочную техническую литературу, обосновывает рациональное решение  |   |
| -использовать лабораторную посуду и оборудование  | Правильно подбирает приборы, оборудование. Верно демонстрирует умения и знания   |   |
| -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру  | Определяет методику проведения исследований, Определяет оптимальные условия для выбора методов химического анализа.<br>Владеет современным техническим оборудованием |   |
| 1   | 2  | 3 |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | предприятий общественного питания  |  |
| -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений | Правильно определяет содержание неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ. Правильно подбирает реактивы для качественных реакций   |  |
| -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений                                 | Правильно определяет содержание неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ<br>Точно выполняет расчеты, предписания, использует справочную техническую литературу, обосновывает рациональное решение |  |
| -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории                                 | Соблюдает алгоритм действий при выполнении работ в химической лаборатории  |  |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                   |
|---|---|-------------------|
|   | балл (отметка)  | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100                                      | 5   | отлично           |
| 80 ÷ 89                                       | 4   | хорошо            |
| 70 ÷ 79                                       | 3   | удовлетворительно |
| менее 70                                      | 2   | не оценивается    |

## **Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 02 Экологические основы природопользования**

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу.

Межпредметные связи с дисциплинами: ОУД.10 Химия, ОУД.11 Биология, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины 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 дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- условия 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;
- природноресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции   | Дескрипторы сформированности (действия)  | Уметь   | Знать  |
|--|--|---|--|
| 1  | 2  | 3   | 4  |
| ОК 01.Выбирать   | Распознавание  | Анализировать   | Основные   |
| 1  | 2  | 3   | 4  |
| способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение этапов | задачу или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. | источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессионально м или социальном контексте.<br>Структура плана для решения задач. |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <p>решения задачи.<br/> Определение потребности в информации.<br/> Осуществление эффективного поиска.<br/> Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br/> Разработка детального плана действий.</p>  | <p>Составить план действия.<br/> Определить необходимые ресурсы.<br/> Реализовать составленный план.<br/> Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>   |   |
| <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.<br/> Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br/> Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> | <p>Определять задачи поиска информации.<br/> Определять необходимые источники информации.<br/> Планировать процесс поиска.<br/> Структурировать получаемую информацию.<br/> Выделять наиболее значимое в перечне информации.<br/> Оценивать практическую значимость результатов поиска.<br/> Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.<br/> Приемы структурирования информации.<br/> Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное</p>  | <p>Применение современной научной</p>  | <p>Определять актуальность нормативно-</p>  | <p>Современная научная и профессиональная</p>   |
| <p>1<br/> профессиональное и личностное развитие.</p>   | <p>2<br/> профессиональной терминологии.</p>   | <p>3<br/> правовой документации в профессиональной деятельности.</p>  | <p>4<br/> терминология.</p>   |
| <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                    | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p>   | <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p>  | <p>Психология коллектива.<br/> Психология личности.</p>   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке.<br>Оформлять документы.   | Правила оформления документов.  |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.           | Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.  |   | Сущность гражданско-патриотической позиции.<br>Общечеловеческие ценности.   |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                    | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.             | Соблюдать нормы экологической безопасности.<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации  | Применять средства информационных технологий для решения  | Современные средства и устройства информатизации.<br>Порядок их   |
| 1   | 2   | 3   | 4   |
|   | профессиональной деятельности   | профессиональных задач.<br>Использовать современное программное обеспечение.  | применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. |
| ОК 11 Планировать предпринимательскую профессиональную сферу.                              | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей.   | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.  | Основы предпринимательской деятельности.                                   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>        | <b>36</b>   |
| <b>в том числе:</b>   |             |
| лабораторные занятия  | -           |
| практические занятия  | 12          |
| контрольные работы  | -           |
| курсовая работа (проект)                                      | -           |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  |          | Объем часов             | Осваиваемые элементы компетенций |              |
|--|---|----------|-------------------------|----------------------------------|--------------|
| 1  | 2   |          | 3                       | 4                                |              |
| <b>Введение</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |          | <b>Уровень освоения</b> | <b>2</b>                         | ОК 1, ОК 4-7 |
|  | Предмет, цели и задачи дисциплины «Экологические основы природопользования». Основные понятия, термины и структура учебной дисциплины «Экологические основы природопользования». Внутрипредметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития дисциплины «Экологические основы природопользования». Связь дисциплины с профессией технолога. |          | <b>1</b>                | 2                                |              |
| <b>Раздел 1. Особенности взаимодействие общества и природы</b>   |   |          | <b>26</b>               |                                  |              |
| <b>Тема 1.1<br/>Природоохранный потенциал</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |          | <b>8</b>                | ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6          |              |
|  | Природа и общество. Формы взаимодействия общества и природы. Антропологические воздействия на элементы природы и его связь с научно – техническим прогрессом. Примеры положительного и отрицательного воздействия научно – технического прогресса на взаимодействие. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.                                   |          | <b>1</b>                |                                  | 6            |
|  | Влияние урбанизации на биосферу. Город как среда обитания человека. Влияние города на природную среду. Источники загрязнения городской среды.   |          | <b>1</b>                |                                  |              |
| Естественное и антропогенное загрязнение биосферы. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Признаки экологического кризиса. Понятие о рациональном природопользовании. Концепция устойчивого развития. Программа перехода РФ на модель устойчивого развития. Содействие сохранению окружающей среды. |   | <b>2</b> |                         |                                  |              |

| 1  | 2   |                         | 3         | 4            |
|--|---|-------------------------|-----------|--------------|
|  | Размещение производства и проблема отходов. Принципы размещения производств различного типа. Основные группы отходов, их источники, масштабы образования. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств. Рациональное размещение промышленных предприятий. Ответственность за несанкционированное размещение промышленных предприятий. | <b>1</b>                |           |              |
|  | Глобальные проблемы экологии. Разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др. Пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии.   | <b>2</b>                |           |              |
|  | <b>Тематика практических работ</b>  |                         |           |              |
|  | <b>Практическая работа № 1</b><br>Развитие человечества, экологические проблемы, пути их решения  |                         | 2         |              |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Природные ресурсы и рациональное природопользование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>  | ОК 2, ОК 4-7 |
|  | Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.   | <b>2</b>                | 4         |              |
|  | Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производство сельскохозяйственной продукции. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.   | <b>2</b>                |           |              |
|  | <b>Тематика практических работ</b>  |                         |           |              |
|  | <b>Практическая работа № 2</b><br>Рациональное использование природных ресурсов».   |                         | 2         |              |
| <b>Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>10</b> |              |
|  | Загрязнение биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.   | <b>2</b>                |           | ОК 2, ОК 4-7 |
|  | «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль   | <b>2</b>                |           |              |

| 1  | 2   | 3                       | 4          |
|--|---|-------------------------|------------|
|  | применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.   |                         |            |
|  | Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.   | 2                       |            |
|  | Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды. Виды мониторинга. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Нормативные качества в производственно – хозяйственной сфере. Комплексные нормативные качества. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.  | 2                       |            |
|  | Органы управления и надзора по охране природы   | 1                       |            |
|  | <b>Тематика практических работ</b>  |                         |            |
|  | <b>Практическая работа № 3</b><br>Анализ современного экологического положения и аргументация решения экологических проблем   |                         | 4          |
| <b>Раздел 2.<br/>Правовые и социальные вопросы природопользования.</b>   |   | <b>10</b>               |            |
| <b>Тема 2.1<br/>Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.<br/>Природоохранный надзор.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>   |
|  | Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970 – 1990 годов законодательными органами. Закон «Об охране окружающей природной среды» 2008 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы. Их цели и | 2                       | 4          |
|  |   |                         | ОК.2, ОК.3 |

| 1   | 2   | 3                       | 4                   |
|---|---|-------------------------|---------------------|
|   | задачи. Природоохранное просвещение. Создание в рамках ООН в 1983 году независимой международной комиссии по охране окружающей среды. Понятие об экологической безопасности жизнедеятельности, основные меры её обеспечения.  |                         |                     |
|   | Международное сотрудничество. Этапы становления международного сотрудничества. Принципы международного сотрудничества. Международные экологические организации (Римский клуб, Гринпис и т.д.). Сотрудничество с организацией объединенных наций. Международный союз охраны природы и его функции. Декларация генеральной ассамблеи ООН периода 1970 – 1992 гг. Всемирная хартия природы (кодекс 1983г). Конвенция по охране озонового слоя (1985г), конвенция ООН с 1996 года и по настоящее время, основные положения. Развитие новых межгосударственных контактов в этой области. | 2                       |                     |
|   | Органы управления и надзора по охране природы. Цели и задачи природоохранных органов управления и надзора.  | 2                       |                     |
|   | <b>Тематика практических работ</b>  |                         |                     |
|   | <b>Практическая работа № 4</b><br>Составление схемы органов управления и надзора по охране природы  |                         | 2                   |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>4</b>            |
|   | Правовая и юридическая ответственность предприятий. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация собственной деятельности в соответствии с экологическими нормами общества.   | 2                       | 2                   |
|   | <b>Тематика практических работ</b>  |                         |                     |
|   | <b>Практическая работа № 5</b><br>Моделирование ситуации и составление искового заявления по возмещению ущерба здоровью   |                         | 2                   |
|   |   |                         | ОК. 3- 7,<br>ОК. 11 |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатория) химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования.

2) Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя – 1;
- рабочие места обучающихся -30;
- компьютер с выходом в Интернет.

2) Учебно-наглядные пособия:

- учебные и лабораторные пособия;
- методическая литература;
- инструкции по ТБ;
- нормативные документы;
- плакаты.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, Дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Константинов, В. М. Биология : учебник.- 2-е изд., испр. М.: Академия, 2012.- 320 с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Гальперин, М. В. Общая экология : учебник.- М. : Форум, 2010.- 336 с.
2. Тупикин, Е. И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебное пособие.- 7-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 384 с.
3. Биология : учебник /Н. В. Чебышев, Г. Г. Гринева, Г. С. Гузикова и др. -7-е изд., стер. - М. : Академия, 2011. - 416 с.
4. Тупикин Е. И. и др. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебное пособие.- 7-е изд. стер.- М.: Академия, 2009.- 384 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

##### **Периодические издания:**

1. //Вестник образования – научно-методический журнал
2. //Методист – научно – методический журнал
3. //Среднее специальное образование – методический журнал
4. //Образование личности– научно-методический журнал

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Дисциплина «Экологические основы природопользования» рекомендована к изучению послеучебных дисциплин :ЕН 01 Химия, ОУД 11 Биология, ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.Целесообразно изучение дисциплины Экологические основы природопользования параллельно с освоением дисциплины ОП 09. Безопасность жизнедеятельности.

Программа по дисциплине «Экологические основы природопользования» обеспечивается учебно-методическими комплексами (УМК): лекционным материалом, методическими указаниями по проведению практических занятий, методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализацию программы осуществляют педагогические работники образовательной организации, а также лица, привлекаемые к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, имеющие образование, которое соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  |
| <b>Умения:</b>   |  |  |
| анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности                | анализирует и прогнозирует последствия различных видов деятельности                | оценка выполнения практического задания                          |
| использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания | определяет взаимосвязи между организмами и средой обитания                         | оценка составления схемы взаимосвязи организмов и среды обитания |
| соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности                      | определяет регламент экологической безопасности для профессиональной деятельности  | оценка выполнения практического задания                          |
| <b>Знания:</b>   |  |  |
| принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания  | описывает принципы взаимодействия организмов и среды обитания                      | собеседование  |
| особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на        | выделяет особенности взаимодействия общества и природы называет основные источники | тестирование   |
| 1  | 2  | 3  |
| окружающую среду   | техногенного воздействия на окружающую среду                                       |  |
| условия устойчивого развития   | называет условия   | собеседование  |

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
| экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса                                     | устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса                             |                           |
| принципы и методы рационального природопользования  | описывает принципы и методы рационального природопользования, приводит примеры                                      | устный опрос              |
| методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа                    | грамотно излагает материал о методах экологического регулирования; принципах размещения производств различного типа | оценка заполнения таблицы |
| основные группы отходов, их источники и масштабы образования  | описывает основные группы отходов, их источники и масштабы образования  | оценка заполнения таблицы |
| понятие и принципы мониторинга окружающей среды   | объясняет понятия и принципы мониторинга окружающей среды   | собеседование             |
| правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности                           | разъясняет правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности                            | собеседование             |
| принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды | объясняет принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды   | устный опрос              |
| природноресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории                       | использование знаний о природоресурсном потенциале Российской Федерации и охраняемых природных территориях          | оценка презентации        |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                   |
|---|---|-------------------|
|   | балл (отметка)  | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100                                      | 5   | отлично           |
| 80 ÷ 89                                       | 4   | хорошо            |
| 70 ÷ 79                                       | 3   | удовлетворительно |
| менее 70                                      | 2   | не оценивается    |

### 3.6 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| <b>Код ПК, ОК</b>   | <b>Умения</b>   | <b>Знания</b>  |
|---|---|--|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01-07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b> | использовать лабораторное оборудование;<br>определять основные группы микроорганизмов;<br>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;<br>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;<br>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br>составлять рационы питания для различных категорий | основные понятия и термины микробиологии;<br>классификацию микроорганизмов;<br>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;<br>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>микробиологию основных пищевых продуктов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>схему микробиологического контроля;<br>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>основные процессы обмена веществ в организме;<br>суточный расход энергии;<br>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br>методики составления рационов питания |
|--|--|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 120         |
| <b>Объем образовательной программы</b>                        | <b>120</b>  |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 70          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     | 7           |
| практические занятия (если предусмотрено)                     | 43          |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -           |
| Самостоятельная работа <sup>19</sup>                          | 12          |
| Экзамен   |             |

<sup>19</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем              | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|--|-------------|----------------------------------|
| <b>1</b>                                 | <b>2</b>   | <b>3</b>    | <b>4</b>                         |
| <b>Введение</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>1</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|  | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.   |             |                                  |
| <b>Раздел 1</b>                          | <b>Морфология и физиология микробов</b>  | <b>19</b>   |                                  |
| <b>Тема 1.1<br/>Морфология микробов</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>5</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|  | Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.  |             |                                  |
|  | Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.  |             |                                  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>3</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|  | Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.   | <b>1</b>    |                                  |
|  | Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.  | <b>2</b>    |                                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |             |                                  |
| <b>Тема 1.2.<br/>Физиология микробов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|  | Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.  |             |                                  |
|  | Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов  |             |                                  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>4</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
|  | Выращивание микробов на различных питательных средах.  | <b>2</b>    |                                  |
|  | Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с  | <b>2</b>    |                                  |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | рук  |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |          |  |
| <b>Тема 1.3.<br/>Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|   | Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.   |          |  |
|   | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.   |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |          |  |
| <b>Тема 1.4<br/>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                      |
|   | Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.  |          |  |
|   | Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.                                      |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
|   | Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции  | <b>2</b> |  |
|   | Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.   | <b>2</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач  |          |  |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Основы физиологии питания</b>  | <b>55</b> |  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b> |
|   | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах |           |  |
|   | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания   |           | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b> |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|   | Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности   | <b>4</b>  |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |   |           |  |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b> |
|   | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения   |           |  |
|   | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи  |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>8</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|   | Изучение схемы пищеварительного тракта.   | <b>4</b>  |  |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи   | <b>4</b>  |           |  |
| <b>Тема 2.3</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10</b><br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b> |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
| <b>Обмен веществ и энергии</b>   | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека  |           | 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.1</b> |
|  | Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда   |           |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>12</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|  | 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.  | <b>6</b>  |  |
|  | 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)  | <b>6</b>  |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |  |           |  |
| <b>Тема 2.4<br/>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> |  |
|  | Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда   |           | <b>ПК 6.1<br/>ОК 1-7, 9,10</b>   |
|  | Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания                                      |           | <b>ПК 6.1<br/>ОК 1-7, 9,10</b>   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>7</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10</b>  |
|  | 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей   | <b>7</b>  |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |           |  |
| <b>Раздел 3</b>  | <b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>  | <b>22</b> |  |
| <b>Тема 3.1</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9,10ПК</b>  |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
| <b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>   | Личная гигиена работников пищевых производств.   |          | 1.2-1.5  |
|  | Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.   |          | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6   |
|  | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены  |          | ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b>  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b> |  |
|  | Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.  | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК<br>1.2-1.5  |
|  | Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве   | <b>2</b> | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b>                                      |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |  |          |  |
| <b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> |  |
|  | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК<br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
|  | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.   |          | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК   |
|  | Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения  |          | 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   |   | ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4  |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | 2 | ОК 1-7, 9,10ПК  |
|   | Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования   | 2 | 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4                   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |   |   |
|   | Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |   |   |
| <b>Тема 3.3<br/>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК<br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
|   | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов  |   |   |
|   | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок  |   |   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | 4 | ОК 1-7, 9,10  |
|   | Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).  | 4 |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |   |   |
|   | Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |   |   |
| <b>Тема 3.4<br/>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию,</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | ОК 1-7, 9,10ПК<br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5                             |
|   | Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация   |   |   |
|   | Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и   |   |   |

|   |  |            |  |
|---|--|------------|--|
| <b>приемке и хранению пищевых продуктов</b> | содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции  |            | ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b>  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |            | <b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК<br>1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br><b>ПК 6.3-6.4</b> |
| <b>Экзамен</b>                              |  |            |  |
| <b>Всего:</b>                               |  | <b>120</b> |  |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные 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. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. 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).

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки  | Формы и методы оценки |
|---------------------|------------------|-----------------------|
| Знания:             | Полнота ответов, | Текущий контроль      |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных</p> | <p>точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>при проведении:</b><br/>-письменного/устного опроса;<br/>-тестирования;<br/><br/>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета в виде:<br/>-письменных/ устных ответов,<br/>-тестирования</p> |
|--|---|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>продуктов питания;<br/> физико-химические<br/> изменения пищи в процессе<br/> пищеварения;<br/> усвояемость пищи,<br/> влияющие на нее факторы;<br/> нормы и принципы<br/> рационального сбалансированного<br/> питания для различных групп<br/> населения;<br/> назначение диетического<br/> (лечебного) питания,<br/> характеристику диет;<br/> методики составления<br/> рационов питания</p>  |   |   |
| <p>использовать лабораторное<br/> оборудование;<br/> определять основные<br/> группы микроорганизмов;<br/> проводить<br/> микробиологические исследования<br/> и давать оценку полученным<br/> результатам;<br/> обеспечивать выполнение<br/> санитарно-эпидемиологических<br/> требований к процессам<br/> приготовления и реализации блюд,<br/> кулинарных, мучных,<br/> кондитерских изделий, закусок,<br/> напитков;<br/> обеспечивать выполнение<br/> требований системы анализа,<br/> оценки и управления опасными<br/> факторами (ХАССП) при<br/> выполнении работ;<br/> производить санитарную<br/> обработку оборудования и<br/> инвентаря;<br/> осуществлять<br/> микробиологический контроль<br/> пищевого производства;<br/> проводить<br/> органолептическую оценку<br/> качества и безопасности пищевого<br/> сырья и продуктов;<br/> рассчитывать<br/> энергетическую ценность блюд;<br/> составлять рационы питания<br/> для различных категорий<br/> потребителей, в том числе для<br/> различных диет с учетом</p> | <p>Правильность,<br/> полнота выполнения<br/> заданий, точность<br/> формулировок,<br/> точность расчетов,<br/> соответствие<br/> требованиям<br/> Адекватность,<br/> оптимальность<br/> выбора способов<br/> действий, методов,<br/> техник,<br/> последовательностей<br/> действий и т.д.<br/> Точность оценки,<br/> самооценки<br/> выполнения<br/> Соответствие<br/> требованиям<br/> инструкций,<br/> регламентов<br/> Рациональность<br/> действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - экспертная оценка<br/> демонстрируемых умений,<br/> выполняемых действий,<br/> защите отчетов по<br/> практическим занятиям;<br/> - оценка заданий для<br/> самостоятельной работы,<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> - экспертная оценка<br/> выполнения практических<br/> заданий на зачете</p> |

|                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| индивидуальных особенностей человека |  |  |
|--------------------------------------|--|--|

## Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания  |
|--|---|---|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01</b><br><b>ОК 02</b><br><b>ОК 03</b><br><b>ОК 04</b><br><b>ОК 05</b><br><b>ОК 06</b><br><b>ОК 07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b> | <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p> | <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |
|--|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 96          |
|   |             |
| <b>Объем образовательной программы</b>                        | 96          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 60          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     | 14          |
| практические занятия (если предусмотрено)                     | 20          |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -           |
| Самостоятельная работа <sup>20</sup>                          | 24          |
| Экзамен   |             |

<sup>20</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций               |
|---|--|-------------|--|
| 1   | 2  | 3           | 4  |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>    | ОК 1-7, 9, 10                                  |
|   | 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.  |             |  |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Основные группы продовольственных товаров</b>   | <b>46</b>   |  |
| <b>Тема 1.1<br/>Классификация продовольственных товаров</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.  |             |  |
|   | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.   |             |  |
|   | 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов   |             |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |             |  |
| <b>Тема 1.2.<br/>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   |             |  |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки   |             |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>2</b>    |  |
|   | 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки  | <b>2</b>    | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и</b>                             |  |             |  |

|  |   |          |   |
|--|---|----------|---|
|  | <b>содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |   |
| <b>Тема 1.3</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1,<br>3.1, 4.1, 5.1,<br>6.3 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий  |          |   |
|  | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий  |          |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  | <b>2</b> |   |
|  | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий  | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1,<br>3.1, 4.1, 5.1,<br>6.3 |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |   |          |   |
| <b>Тема 1.4.</b><br><b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1,<br>3.1, 4.1, 5.1,<br>6.3 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов   |          |   |
|  | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов   |          |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  | <b>2</b> |   |
|  | 1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов  | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1,<br>3.1, 4.1, 5.1,<br>6.3 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  |          |   |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   |          |  |
| <b>Тема 1.5.</b><br><b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b> |  |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов   |          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов   |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>2</b> |  |
|   | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов   | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |  |
| <b>Тема 1.6.</b><br><b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> |  |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов   |          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов   |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>2</b> |  |
|   | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов   | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |  |
| <b>Тема 1.7.</b><br><b>Товароведная</b>                                       | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> |  |
|   | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных   |          | ОК 1-7, 9, 10,                                 |

|  |  |                                 |  |
|--|--|---------------------------------|--|
| <b>характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>  | продуктов, пищевых жиров   |                                 | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                |
|  | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров  |                                 |  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>2</b>                        |  |
|  | Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров  | <b>2</b>                        | ОК 1-7, 9, 10,                                 |
| <b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |                                 | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>                        | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров  |                                 |  |
|  | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров  |                                 |  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>2</b>                        |  |
|  | Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров  | <b>2</b>                        | ОК 1-7, 9, 10,                                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  | ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |  |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>                        |  |
| <b>Раздел 2</b>  | <b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>  | <b>4</b>                        |  |
| <b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b>                       | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  | Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами  |                                 |  |
|  | Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.<br>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора  |                                 |  |

|   |  |          |   |
|---|--|----------|---|
|   | поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.  |          |   |
|   | Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).  |          |   |
|   | Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям  |          |   |
|   | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.  |          |   |
|   | Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.  |          |   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b> |   |
|   | Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.  | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10   |
|   | Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.  | <b>1</b> |   |
|   | Подбор технического оснащения складских помещений  | <b>1</b> |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений |          |   |
| <b>Тема 2.2<br/>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b> | ОК 1-7, 9, 10,<br>ПК 1.1, 2.1,<br>3.1, 4.1, 5.1,<br>6.3 |
|   | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей   |          |   |
|   | Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений  |          |   |

|   |  |           |                    |                |
|---|--|-----------|--------------------|----------------|
| <b>материальных ценностей</b>   | качества   |           |                    |                |
|   | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.  |           |                    |                |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>2</b>  |                    |                |
|   | Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.  | <b>1</b>  | ОК 1-7, 9, 10,     |                |
|   | Определение наличия запасов на складе.   | <b>1</b>  | ПК 1.1, 2.1,       |                |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе  | *  |           | 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |                |
| <b>Тема 2.3<br/>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> | ОК 1-7, 9, 10,     |                |
|   | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. |           |                    | ПК 1.1, 2.1,   |
|   | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов  |           |                    | 3.1, 4.1, 5.1, |
|   | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов  |           |                    | 6.3            |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b>  | ОК 1-7, 9, 10,     |                |
|   | Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов   | <b>1</b>  |                    | ПК 1.1, 2.1,   |
|   | Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции  | <b>2</b>  |                    | 3.1, 4.1, 5.1, |
|   | Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции   | <b>1</b>  |                    | 6.3            |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения. |  |           |                    |                |
| <b>Тема 2.4<br/>Отпуск сырья и</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>  | ОК 1-7, 9, 10,     |                |
|   | Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.   |           |                    | ПК 1.1, 2.1,   |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
| <b>продуктов на производство, в филиалы</b>  | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство  |          | 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                             |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>4</b> |  |
|  | Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада   | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  | Оформление заказа на сырье и продукты со склада   | <b>2</b> |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов | -        |  |
| <b>Тема 2.5<br/>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b> |  |
|  | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.<br>Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов   |          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве<br>Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков   |          |  |
|  | Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе<br>Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания  |          |  |
|  | Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд  |          |  |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b> |  |
|  | Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения  | <b>2</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  | Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи   | <b>2</b> |  |
|  | Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.   | <b>2</b> |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения   |          |  |

|               |  |           |  |
|---------------|--|-----------|--|
|               | инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве |           |  |
|               | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |  |
|               | Экзамен  |           |  |
| <b>Всего:</b> |  | <b>96</b> |  |

### **3. ПИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

## Дополнительные источники

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|--|--|--|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>видов снабжения;</li> <li>видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>методов контроля</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>возможных хищений запасов на производстве;<br/>         правил оценки состояния запасов на производстве;<br/>         процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;<br/>         правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;<br/>         видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>  |   |  |
| <p>Умения:<br/>         определять наличие запасов и расход продуктов;<br/>         оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br/>         проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;<br/>         принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/>         оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>         Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>         Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>         - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br/>         - оценка заданий для самостоятельной работы,<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий питания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|--------|--------|
|------------|--------|--------|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>ПК 1.1-1.4<br/> ПК 2.1-2.8<br/> ПК 3.1-3.7<br/> ПК 4.1-4.6<br/> ПК 5.1-5.6<br/> ПК 6.1-6.4<br/> ОК 01<br/> ОК 02<br/> ОК 03<br/> ОК 04<br/> ОК 05<br/> ОК 06<br/> ОК 07<br/> ОК 09<br/> ОК 10</p> | <p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> | <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> |
|--|---|--|

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>64</b>          |
|  |                    |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>62</b>          |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 35                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | -                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 27                 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -                  |
| Самостоятельная работа <sup>21</sup>                                 |                    |
| Промежуточная аттестация <sup>22</sup>                               | 2                  |

<sup>21</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>22</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций   |
|---|---|-------------|--|
| <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>    | <b>4</b>   |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | <b>ОК1-7,9,10</b>  |
|   | Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.                            |             |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |             |  |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Механическое оборудование</b>  | <b>18</b>   | <b>ОК1-7,9,10</b>  |
| <b>Тема 1.1.<br/>Классификация механического оборудования</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | <b>ПК 1.1-1.4<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b>                |
|   | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.   |             |  |
|   | Понятие о передачах. Понятие об электроприводах   |             |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |             | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.4<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
| <b>Тема 1.2.<br/>Универсальные приводы.<br/>Универсальные кухонные машины</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.4<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|   | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..  |             |  |
|   | Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации  |             |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |             |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных   | <b>1</b>    |  |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | кухонных машин   |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  |          |  |
| <b>Тема 1.3.</b><br><b>Оборудование для обработки овощей, плодов</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>3</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 6.4</b> |
|   | Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>2</b> |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов  | <b>2</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  |          |  |
| <b>Тема 1.4.</b><br><b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 6.4</b>                      |
|   | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>1</b> |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы  | <b>1</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  |          |  |
| <b>Тема 1.5.</b><br><b>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 6.4</b> |
|   | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   |          |  |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |   |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров  | <b>1</b> |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |   |
| <b>Тема 1.6.<br/>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.7</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.4</b> |
|   | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации   |          |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |   |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки  | <b>1</b> |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |   |
| <b>Тема 1.7.<br/>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.4</b> |
|   | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации  |          |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |   |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде  | <b>1</b> |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |   |
| <b>Тема 1.8.<br/>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.4</b>  |
|   | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации   |          |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |   |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья   | <b>1</b> |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |          |   |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  |           |  |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | <b>1</b>  |  |
| <b>Раздел 2.</b>  | <b>Тепловое оборудование</b>  | <b>22</b> | <b>ОК1-7,9,10</b>  |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Классификация теплового оборудования</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.4</b>                      |
|   | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации                                 |           |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |  |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Варочное оборудование</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.4</b> |
|   | Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                       |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b>  |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования  | <b>2</b>  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |  |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Жарочное оборудование</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b>  | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.4</b> |
|   | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |           |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b>  |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования  | <b>2</b>  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |  |
| <b>Тема 2.4.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК1-7,9,10</b>  |

|   |   |          |  |
|---|---|----------|--|
| <b>Многофункциональное оборудование</b>                   | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |          | <b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.4</b>                      |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b> |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов   | <b>2</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |  |
| <b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.5</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.4</b> |
|   | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования   | <b>1</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |  |
| <b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 6.4</b>  |
|   | Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                          |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста  | <b>1</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |  |
| <b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 6.4</b>   |
|   | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   |          |  |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |  |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи   | <b>1</b> |  |

|  |   |          |   |
|--|---|----------|---|
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |   |
| <b>Тема 2.8.<br/>СВЧ-аппараты</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.2<br/>ПК 6.4</b>                                   |
|  | Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.   |          |   |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |   |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов   | <b>1</b> |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |   |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>1</b> |   |
| <b>Раздел 3</b>  | <b>Холодильное оборудование</b>   | <b>8</b> |   |
| <b>Тема 3.1<br/>Классификация<br/>холодильного<br/>оборудования</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|  | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования  |          |   |
|  | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).<br>Холодильные машины.   |          |   |
|  | Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования   |          |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |          |   |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений  |          |   |
| <b>Тема 3.2<br/>Холодильные<br/>шкафы,<br/>холодильные<br/>камеры,<br/>холодильные</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b>            |
|  | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации   |          |   |
|  | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены   |          |   |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b> |   |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования   | <b>1</b> |   |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| <b>прилавки и витрины</b>   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   |           | <b>ПК 6.4</b>   |
| <b>Тема 3.3<br/>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|   | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации   |           |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b>  |   |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки  | <b>1</b>  |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   |           |   |
| <b>Тема 3.4.<br/>Льдогенераторы</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>1</b>  | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 6.4</b>                               |
|   | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации  |           |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>1</b>  |   |
|   | Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов   | <b>1</b>  |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   |           |   |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | <b>1</b>  |   |
| <b>Раздел 4.</b>  | <b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>   | <b>12</b> |   |
| <b>Тема 4.1.<br/>Классификация организаций питания</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|   | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования |           |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений   |           |   |

|   |  |          |          |   |
|---|--|----------|----------|---|
| <b>Тема 4.2.<br/>Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |          | <b>9</b> | <b>ОК1-7,9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.4</b> |
|   | Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения   |          |          |   |
|   | Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства  |          |          |   |
|   | Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни   |          |          |   |
|   | Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе   |          |          |   |
|   | Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции  |          |          |   |
|   | Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания |          |          |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b> |          |   |
|   | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов  | <b>2</b> |          |   |
|   | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов  | <b>2</b> |          |   |
|   | Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания  | <b>2</b> |          |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |          |          |   |
| <b>Контрольная работа</b>   | <b>1</b>   |          |          |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | <b>2</b>   |          |          |   |
| <b>Всего:</b>   | <b>64</b>  |          |          |   |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Печатные издания:**

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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

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

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

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

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.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы и методы оценки   |
|---|--|---|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> </ul> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>   |   | <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>  |
| <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>использования оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> |  |  |
|--|--|--|

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| Код ПК,<br>ОК | Умения | Знания |
|---------------|--------|--------|
|---------------|--------|--------|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>ПК 1.1-1.4</b><br/> <b>ПК 2.1-2.8</b><br/> <b>ПК 3.1-3.7</b><br/> <b>ПК 4.1-4.6</b><br/> <b>ПК 5.1-5.6</b><br/> <b>ПК 6.1-6.4</b><br/> <b>ОК 01</b><br/> <b>ОК 02</b><br/> <b>ОК 03</b><br/> <b>ОК 04</b><br/> <b>ОК 05</b><br/> <b>ОК 06</b><br/> <b>ОК 07</b><br/> <b>ОК 09</b><br/> <b>ОК 10</b><br/> <b>ОК 11</b></p> | <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/> встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;<br/> приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/> рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;<br/> подачи блюд и напитков разными способами;<br/> расчета с потребителями;<br/> обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/> выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания<br/> подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> складывать салфетки разными способами;<br/> соблюдать личную гигиену<br/> подготавливать посуду, приборы, стекло<br/> осуществлять прием заказа на блюда и напитки<br/> подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br/> оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/> подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;<br/> соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;<br/> заменять использованную посуду и приборы;<br/> составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы<br/> обслуживать иностранных туристов<br/> эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> | <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;<br/> рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;<br/> подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;<br/> приемы складывания салфеток<br/> правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию<br/> ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла<br/> сервировку столов, современные направления сервировки<br/> обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;<br/> использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;<br/> приветствие и размещение гостей за столом;<br/> правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br/> правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br/> способы подачи блюд;<br/> очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли<br/> правила сочетаемости напитков и блюд;<br/> требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> способы замены использованной посуды и приборов;<br/> правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;<br/> информационное обеспечение услуг общественного питания;<br/> правила составления и оформления меню,<br/> обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> |
|---|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br/> предоставлять счет и производить расчет с потребителями;<br/> соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;<br/> готовить смешанные, горячие напитки, коктейли</p> |  |
|--|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 64          |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 62          |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 28          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            |             |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 34          |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -           |
| Самостоятельная работа <sup>23</sup>                                 | -           |
| <b>Промежуточная аттестация<sup>24</sup></b>                         | 2           |

<sup>23</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>24</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                  |          |
|---|--|-------------|---|----------|
| 1   | 2  | 3           | 4   |          |
| <b>Тема 1</b><br><b>Услуги общественного питания и требования к ним</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |          |
|   | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания |             |   |          |
|   | Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.   |             |   |          |
|   | Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания  |             |   |          |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |             |   | <b>2</b> |
|   | Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией   |             |   | <b>2</b> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                           |             |   |          |
| <b>Тема 2.</b><br><b>Торговые помещения организаций питания</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>    | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |          |
|   | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение   |             |   |          |
|   | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг   |             |   |          |
|   | Интерьер помещений организации питания   |             |   |          |
|   | Сервизная, назначение, оснащение   |             |   |          |
|   | Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение  |             |   |          |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.<br>Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение   |           |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной.<br>Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия  | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |   |
| <b>Тема 3<br/>Столовая посуда,<br/>приборы, столовое<br/>белье</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды   |           |   |
|  | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания   |           |   |
|  | Порядок получения и подготовка посуды, приборов  |           |   |
|  | Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла   |           |   |
|  | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья  |           |   |
|  | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности   |           |   |
|  | Правила работы с подносом  |           |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>8</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания  | <b>2</b>  |   |
| Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания | <b>2</b>   |           |   |
| Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию           | <b>2</b>   |           |   |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом   |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |  |
| <b>Тема 4.<br/>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3<br/>ПК 6.1</b> |
|   | Средства информации. Назначение и принципы составления меню  |          |  |
|   | Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин   |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>            |
|   | Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания  | <b>2</b> |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |          |  |
| <b>Тема 5.<br/>Этапы организации обслуживания</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>            |
|   | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов  |          |  |
|   | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов<br>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями<br>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.<br>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива                                  |          |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>4</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>            |
|   | Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.  | <b>2</b> |  |
|   | Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство   | <b>2</b> |  |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |   |
| <b>Тема 6.<br/>Организация процесса обслуживания в зале</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b> | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                    |
|  | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи  |           |   |
|  | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание  |           |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом   | <b>2</b>  |   |
|  | Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча   | <b>1</b>  |   |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд   | <b>1</b>   |           |   |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка  | <b>1</b>   |           |   |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | <b>1</b>   |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |   |
| <b>Тема 7.<br/>Правила подачи кулинарной, кондитерской</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>10</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя  |           |   |
|  | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод   |           |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>продукции, напитков</b>   | подачи блюд   |   |   |
|  | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. |   |   |
|  | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий       |   |   |
|  | Правила этикета и нормы поведения за столом   |   |   |
|  | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP  |   |   |
|  | Расчет с потребителями  |   |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ</b>  | <b>6</b>  |   |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания  | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |   |
| Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания   | <b>1</b>  |   |   |
| Тренинг по отработке приемов расчета с гостями   | <b>1</b>  |   |   |
| Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей  | <b>1</b>  |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |   |   |   |
| <b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
| Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы  |   |   |   |
| Банкет за столом с полным обслуживанием официантами  |   |   |   |
| Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами   |   |   |   |
| Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания   |   |   |   |
| Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай   |   |   |   |
| Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба».  |   |   |   |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей  |           |   |
|   | <b>Тематика лабораторных работ</b>   | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|   | Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах  | <b>1</b>  |   |
|   | Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах   | <b>1</b>  |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |   |
| <b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|   | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс   |           |   |
|   | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.  |           |   |
|   | Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц   |           |   |
|   | Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий  |           |   |
|   | Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта  |           |   |
|   | Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю  |           |   |
|   | Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана  |           |   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю  | <b>2</b>   |           |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |           |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего:</b>   |  | <b>64</b> |   |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

15. 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.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kucing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kucing.net](http://www.kucing.net).

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|---|--|--|
| <p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания</p> <p>всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>взаимодействии с гостями;<br/>информационное обеспечение услуг общественного питания;<br/>правила составления и оформления меню,<br/>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>  |   |  |
| <p>Умения:<br/>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;<br/>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;<br/>подачи блюд и напитков разными способами;<br/>расчета с потребителями;<br/>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания<br/>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/>складывать салфетки разными способами;<br/>соблюдать личную гигиену<br/>подготавливать посуду, приборы, стекло<br/>осуществлять прием заказа на блюда и напитки<br/>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br/>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;<br/>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий,<br/>точность формулировок,<br/>точность расчетов,<br/>соответствие требованиям<br/>Адекватность,<br/>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>Точность оценки, самооценки выполнения<br/>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br/>- оценка заданий для самостоятельной работы,<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> |  |  |
|---|--|--|

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|--------|--------|
|------------|--------|--------|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>ПК 1.1-1.4</b><br/> <b>ПК 2.1-2.8</b><br/> <b>ПК 3.1-3.7</b><br/> <b>ПК 4.1-4.6</b><br/> <b>ПК 5.1-5.6</b><br/> <b>ПК 6.1-6.4</b><br/> <b>ОК 01</b><br/> <b>ОК 02</b><br/> <b>ОК 03</b><br/> <b>ОК 04</b><br/> <b>ОК 05</b><br/> <b>ОК 06</b><br/> <b>ОК 07</b><br/> <b>ОК 09</b><br/> <b>ОК 10</b><br/> <b>ОК 11</b></p> | <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и</p> | <p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых</p> |
|---|---|--|

|  |  |
|--|--|
| <p>товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и</p> | <p>предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <p>реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p> | <p>менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p> |
|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>120</b>  |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>120</b>  |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 54          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | -           |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 66          |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -           |
| контрольная работа   |             |
| Самостоятельная работа <sup>25</sup>                                 | 34          |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                      | <b>2</b>    |

<sup>25</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                            |
|--|---|-------------|---|
| <b>1</b>   | <b>2</b>  | <b>3</b>    |   |
| <b>Раздел 1<br/>Основы экономики</b>                                       |   | <b>120</b>  |   |
| <b>Тема 1.1<br/>Экономика — система общественного производства</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    |   |
|  | Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.   |             | <b>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b>                |
|  | Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.  |             | <b>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b>                |
| <b>Тема 1.2.<br/>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>    | <b>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b>                |
|  | Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.   |             |   |
|  | Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания |             | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b>    |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <b>Практические занятия.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.  | 2   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
| <b>Тема 1.3.<br/>Производственные фонды и ресурсы.<br/>Издержки производства и обращения в общественном питании</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 18  |   |
|   | Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.  |   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП  |   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. |   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.   |   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | 14  |   |
| <b>Практические занятия.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.    | 2  | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <b>Практические занятия.</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.                                | 2 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | 2 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.   | 2 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия.</b> Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.   | 2 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII<br>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий   | - |   |
| <b>Тема 1.4.<br/>Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 |   |
|  | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса   |   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2 |   |
|  | <b>Практические занятия.</b> Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек   | 2 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,              |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   |   |           | ОК10,ОК11   |
| <b>Тема 1.5.<br/>Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  |   |
|   | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов |           | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.                   | <b>2</b>  | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
| <b>Тема 1.6.<br/>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  |   |
|   | Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность          |           | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.  | <b>2</b>  | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
| <b>Тема 1.7.<br/>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>16</b> | ПК 6.1-6.5  |
|   | Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование  |           | ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11               |
|   | Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения  |           | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,                           |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11  |
|  | Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11             |
|  | Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления  | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11             |
|  | Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11             |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>  |
|  | <b>Практические занятия.</b><br>Изучение источников финансирования деятельности организации   | <b>2</b><br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций   | <b>2</b><br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды   | <b>2</b><br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия.</b> Изучение разделов бизнес- плана  | <b>2</b><br>ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса   | -   |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"<br>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития  |           |   |
| <b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>   |  | <b>22</b> |   |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b><br><b>Предприятие как объект управления</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>  |   |
|   | Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды |           | <b>ПК 6.1-6.5</b><br><b>ОК 1-ОК5,</b><br><b>ОК7, ОК9,</b><br><b>ОК10,ОК11</b> |
|   | Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанный бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание  |           | <b>ПК 6.1-6.5</b><br><b>ОК 1-ОК5,</b><br><b>ОК7, ОК9,</b><br><b>ОК10,ОК11</b> |
|   | Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.   |           | <b>ПК 6.1-6.5</b><br><b>ОК 1-ОК5,</b><br><b>ОК7, ОК9,</b><br><b>ОК10,ОК11</b> |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b>  |   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»   | <b>2</b>  | <b>ПК 6.1-6.5</b><br><b>ОК 1-ОК5,</b><br><b>ОК7, ОК9,</b><br><b>ОК10,ОК11</b> |
|   | <b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»  | <b>2</b>  |   |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Управление производственным персоналом в общественном</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b>  | <b>ПК 6.1-6.5</b><br><b>ОК 1-ОК5,</b><br><b>ОК7, ОК9,</b><br><b>ОК10,ОК11</b> |
|   | Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.   |           |   |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
| <b>питании. Система методов управления</b>                | Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда  |           | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Практические занятия.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.  | <b>2</b>  | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
| <b>Тема 2.3.<br/>Коммуникация как функция менеджмента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>  | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. |           |   |
|   | Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации  |           |   |
|   | Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места  |           |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>2</b>  | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | <b>Практические занятия.</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»   | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.<br>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач     |           |   |
| <b>Раздел 3.</b>  | <b>Основы маркетинга</b>   | <b>16</b> |   |
| <b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b>  | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,</b>                             |
|   | Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая  |           |   |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
| <b>и функции</b>  | характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.   |          | <b>ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>                                  |
|   | Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). |          | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10, ОК11</b> |
|   | Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.  |          | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10, ОК11</b> |
|   | Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.   |          | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10, ОК11</b> |
| <b>Тема 3.2.<br/>Маркетинговые исследования в общественном питании</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b> | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10, ОК11</b> |
|   | Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.   |          |  |
|   | Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях  |          | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10, ОК11</b> |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>4</b> | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10, ОК11</b> |
| <b>Практические занятия.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | <b>2</b>   |          |  |

|                                 |   |           |   |
|---------------------------------|---|-----------|---|
|                                 | <b>Практические занятия.</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений  | <b>2</b>  | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий | -         |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b> |   | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего:</b>                   |   | <b>96</b> |   |

### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

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

5. 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.

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

7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с.

8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.

10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.

11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания:

**Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>**

1. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
2. <http:// www.Economi.gov.ru>
3. <http:// www.Minfin.ru> - сайт Министерства финансов РФ
4. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

| <b>Результаты обучения</b>  | <b>Критерии оценки</b>   | <b>Формы и методы оценки</b>   |
|---|--|--|
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul> |   |   |
| <p><b>Умения:</b><br/>участвовать в выборе наиболее эффективной</p>   | <p>Правильность, полнота выполнения</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>- экспертная оценка</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;<br/>     рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;<br/>     анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;<br/>     рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;<br/>     проводить инвентаризацию на предприятиях питания;<br/>     пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);<br/>     оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов<br/>     анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;<br/>     вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;<br/>     калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;<br/>     рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,<br/>     рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;<br/>     планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;<br/>     выбирать методы принятия эффективных</p> | <p>заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>     Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> | <p>демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br/>     - оценка заданий для самостоятельной работы,<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>     - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
|---|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>управленческих решений;<br/> управлять конфликтами и стрессами в организации;<br/> применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br/> анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br/> составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса<br/> анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br/> прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br/> анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;<br/> грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br/> проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p> |  |  |
|--|--|--|

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| Код ПК, ОК                   | Умения                                       | Знания  |
|------------------------------|--|---|
| ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02 | использовать необходимые нормативно-правовые | основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>ОК 03</b><br/><b>ОК 04</b><br/><b>ОК 05</b><br/><b>ОК 06</b><br/><b>ОК 07</b><br/><b>ОК 09</b><br/><b>ОК 10</b></p> | <p>документы;<br/>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;<br/>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p> | <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;<br/>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;<br/>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;<br/>организационно-правовые формы юридических лиц;<br/>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;<br/>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;<br/>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;<br/>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;<br/>право социальной защиты граждан<br/>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;<br/>виды административных правонарушений и административной ответственности;<br/>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p> |
|---|---|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 40          |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 39          |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 25          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | -           |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 5           |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -           |
| контрольная работа   |             |
| Самостоятельная работа <sup>26</sup>                                 | 12          |
| <b>Промежуточная аттестация <sup>27</sup></b>                        | 2           |

<sup>26</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>27</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|-------------|----------------------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                                |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Основные положения Конституции РФ</b>  | <b>5</b>    |                                  |
| <b>Тема 1.1<br/>Основные положения Конституции РФ</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b><br>Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия   | <b>5</b>    | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>           |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.                     |             |                                  |
| <b>Тема 1.2<br/>Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b>    | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>           |
|   | Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина  |             |                                  |
|   | Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина   |             |                                  |
|   | Право социальной защиты граждан   |             |                                  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                      |             |                                  |
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Основы гражданского права</b>  | <b>7</b>    |                                  |
| <b>Тема 2.1<br/>Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>           |
|   | Предмет, принципы и источники российского гражданского права  |             |                                  |
|   | Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. |             |                                  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                      |             |                                  |
| <b>Тема 2.2<br/>Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b>    | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>           |
|   | Классификация субъектов предпринимательской деятельности  |             |                                  |
|   | Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица  |             |                                  |
|   | Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности                                       |             |                                  |

|  |   |          |                               |
|--|---|----------|-------------------------------|
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |          |                               |
|  | Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».  |          |                               |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» |          |                               |
| <b>Тема 2.3<br/>Субъекты<br/>предпринимательской<br/>деятельности, их<br/>правовое положение</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b> | <b>ОК 1-7, ОК<br/>9,10,11</b> |
|  | Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования  |          |                               |
|  | Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).  |          |                               |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов  |          |                               |
| <b>Раздел 3</b>  | <b>Основы трудового права</b>   | <b>8</b> |                               |
| <b>Тема 3.1<br/>Правовое<br/>регулирование<br/>трудовых отношений</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>5</b> | <b>ОК 1-7, ОК<br/>9,10,11</b> |
|  | Трудовые отношения: понятие, основания возникновения  |          |                               |
|  | Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения  |          |                               |
|  | Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений  |          |                               |
|  | Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора  |          |                               |
|  | Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника   |          |                               |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |          |                               |
|  | Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»  |          |                               |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   |          |                               |

|  |   |          |                           |
|--|---|----------|---------------------------|
|  | работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов   |          |                           |
| <b>Тема 3.2</b><br><b>Материальная ответственность сторон трудового договора</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | <b>ОК 1-7, ОК 9,10,11</b> |
|  | Материальная ответственность работодателя перед работником  |          |                           |
|  | Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.  |          |                           |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |          |                           |
|  | Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»  |          |                           |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                  |          |                           |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Защита трудовых прав работников</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b> | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>    |
|  | Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения  |          |                           |
|  | Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения   |          |                           |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                  |          |                           |
| <b>Раздел 4.</b>   | <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>   | <b>6</b> |                           |
| <b>Тема 4.1.</b><br><b>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b> | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>    |
|  | Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины  |          |                           |
|  | Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).  |          |                           |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                  |          |                           |
| <b>Тема 4.2.</b><br><b>Административные правонарушения и административная</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>    |
|  | Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности |          |                           |

|   |  |           |                        |
|---|--|-----------|------------------------|
| <b>ответственность</b>                                  | <b>Тематика практических занятий</b>   |           |                        |
|   | Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»                                     |           |                        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |           |                        |
| <b>Тема 4.3.<br/>Административные наказания</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> |
|   | Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика           |           |                        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |           |                        |
| <b>Раздел 5.</b>  | <b>Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>  | <b>4</b>  |                        |
| <b>Тема 5.1.<br/>Правовая охрана хозяйственных прав</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> |
|   | Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав   |           |                        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |           |                        |
| <b>Тема 5.2.<br/>Судебный порядок разрешения споров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> |
|   | Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.   |           |                        |
|   | Третейские суды в РФ   |           |                        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |           |                        |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                         |  | <b>2</b>  |                        |
| <b>Всего:</b>   |  | <b>40</b> |                        |

### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1 Печатные издания:

###### Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010г.].—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).

3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002г.: по состоянию на 01 авг. 2008г.].—М.: Инфра-М, 20013.—131с.—(Б-ка кодексов: выпуск 11(149)).

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001г.: по состоянию на 21 июля 2013г.].—М.: Инфра-М, 2013.—320с.

5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 8 дек.

6. 1995г.: по состоянию на 25 янв. 2010г.].—М.: ЮРАЙТ, 2013.—64с.—(Правовая библиотека).

7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек.

8. 2001г.: по состоянию на 1 апр. 2011г.].—М.: Рид Групп, 2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).

9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996г.: по состоянию на 10 февр. 2010г.].—М.: Проспект; КноРус, 2013.—176с.

10. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 1 апреля 2008г.].—М.: Инфра-М, 2013.—248с.—(Б-ка кодексов: выпуск 10(148)).

11. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Подобщ. ред. проф. А.Я. Капустина.—М.: Гардарики, 2012.—335с.

12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф. образования.—5-е изд., стер./В.В. Румынина.—М.: Академия, 2012.—192с

##### 3.2.2. Электронные издания

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс].—Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>
5. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. [Электронный ресурс]. — Ростовна/Д.: Феникс, 2007. — Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/132730/>
6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии — [http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9\\_%F1%F3%E4](http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4)

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 299 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1>
2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|---|---|---|
| Знание:<br>основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;<br>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;<br>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;<br>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;<br>организационно-правовые формы юридических лиц;<br>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;<br>права и обязанности работников в сфере | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменных/устных ответов,<br>-тестирования |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>профессиональной деятельности;<br/> порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;<br/> роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;<br/> право социальной защиты граждан<br/> понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;<br/> виды административных правонарушений и административной ответственности;<br/> нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p> |  |  |
| <p>Умения:</p> <p>использовать необходимые нормативно-правовые документы;<br/> защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;<br/> анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/> Точность оценки, самооценки выполнения<br/> Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br/> - оценка заданий для самостоятельной работы,<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

**Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--|---|--|
| ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10<br>ОК 11 | <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации</p> | <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p> |

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы                               | 96          |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 94          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 22          |

|   |          |
|---|----------|
| лабораторные занятия                          | -        |
| практические занятия (если предусмотрено)     | 72       |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | -        |
| контрольная работа                            | -        |
| Самостоятельная работа <sup>28</sup>          | -        |
| <b>Промежуточная аттестация <sup>29</sup></b> | <b>2</b> |

---

<sup>28</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>29</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|--|-------------|----------------------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                                |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Автоматизированная обработка информации</b>   | <b>12</b>   |                                  |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Информация и информационные процессы</b>            | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:<br/>Проблема информации в современной науке.<br/>Представление числовой, символьной, графической информации.</p>  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Технические средства информационных технологий</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.<br/>Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.</p> <p>Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:<br/>Архитектура персонального компьютера.<br/>Архитектура микропроцессоров.<br/>Внешние устройства ЭВМ.<br/>АРМ рабочих мест в индустрии питания..</p> | <b>4</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |
| <b>Тема 1.3.</b><br><b>Информационные</b>                                 | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные понятия, классификация и структура автоматизированных</p>  | <b>6</b>    | <b>ОК 1-7, 9,10</b>              |

|   |  |           |                                    |
|---|--|-----------|------------------------------------|
| <b>системы</b>  | информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем.<br>Классификация информационных систем   |           |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b>  |                                    |
|   | Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».   |           |                                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы   |           |                                    |
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>   | <b>58</b> |                                    |
| <b>Тема 2.1<br/>Технология<br/>обработки<br/>текстовой<br/>информации</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 6.1-6.3</b> |
|   | Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов   |           |                                    |
|   | Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.                             |           |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>10</b> |                                    |
|   | Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа  |           |                                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы   |           |                                    |
| <b>Тема 2.2<br/>Технология<br/>обработки<br/>графической<br/>информации</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 6.1-6.3</b> |
|   | Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <a href="#">Microsoft Paint</a> ; Corel DRAW, Adobe Photoshop) |           |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>10</b> |                                    |
|   | Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ  |           |                                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>   |           |                                    |

|   |   |           |                                    |
|---|---|-----------|------------------------------------|
|   | Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ  |           |                                    |
| <b>Тема 2.3<br/>Компьютерные презентации</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 6.1-6.3</b> |
|   | Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение   |           |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>8</b>  |                                    |
|   | Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..  |           |                                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».   |           |                                    |
| <b>Тема 2.4<br/>Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | <b>ОК 1-7, 9,10</b>                |
|   | Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. |           |                                    |
|   | База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.  |           |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>8</b>  |                                    |
|   | Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета  |           |                                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности |   |           |                                    |
| <b>Тема 2.5<br/>Пакеты прикладных программ в области</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>14</b> | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 6.1-6.3</b> |
|   | Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.   |           |                                    |

|   |  |           |                                    |
|---|--|-----------|------------------------------------|
| <b>профессиональной деятельности</b>                    | Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.  |           |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>12</b> |                                    |
|   | Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).<br><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |           |                                    |
| <b>Раздел 3</b>   | <b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>  | <b>24</b> |                                    |
| <b>Тема 3.1<br/>Компьютерные сети, сеть Интернет</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 6.1-6.3</b> |
|   | Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.   |           |                                    |
|   | Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции   |           |                                    |
|   | Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..   |           |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>10</b> |                                    |
|   | Создание Web-страницы предприятия общественного питания.<br><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.   |           |                                    |
| <b>Тема 3.2<br/>Основы информационной и технической</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> | <b>ОК 1-7, 9,10<br/>ПК 6.1-6.3</b> |
|   | Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.<br>Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация  |           |                                    |

|                                  |  |           |  |
|----------------------------------|--|-----------|--|
| <b>компьютерной безопасности</b> | безопасной работы с компьютерной техникой.   |           |  |
|                                  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>10</b> |  |
|                                  | Организация безопасной работы с компьютерной техникой.   |           |  |
|                                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов |           |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  |  | <b>2</b>  |  |
| <b>Всего:</b>                    |  | <b>96</b> |  |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|---|---|---|
| <p><b>Знания:</b></p> <p>основных понятий автоматизированной обработки информации;</p> <p>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</p> <p>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>  | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>  | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p> |
| <p><b>Умения:</b></p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>  |

## Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания  |
|--|---|---|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01</b><br><b>ОК 02</b><br><b>ОК 03</b><br><b>ОК 04</b><br><b>ОК 05</b><br><b>ОК 06</b><br><b>ОК 07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b> | <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>есть документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> | <p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> |

## 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 40                 |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 38                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 20                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | -                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 10                 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -                  |
| контрольная работа   |                    |
| Самостоятельная работа <sup>30</sup>                                 | 12                 |
| <b>Промежуточная аттестация<sup>31</sup></b>                         | 2                  |

<sup>30</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>31</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций   |
|---|---|-------------|--|
| 1   | 2   | 3           | 4  |
| <b>Введение</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>   |
|   | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли   |             |  |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>  | <b>10</b>   |  |
| <b>Тема 1.1<br/>Законодательство в области охраны труда</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>    | <b>ОК 1-7, ОК 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.3-6.5</b> |
|   | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения |             |  |
|   | Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).                                   |             |  |
|   | Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия  |             |  |
|   | Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание   |             |  |
|   | <b>Тематика практических работ</b>  |             |  |
|   | Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда  | <b>2</b>    |  |
| <b>Тема 1.2<br/>Обеспечение охраны труда</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, ОК 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5</b>                               |
|   | Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда   |             |  |
|   | Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.   |             |  |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  | Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции  |          | <b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b>   |
|  | Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная   |          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения  | <b>2</b> |  |
| <b>Тема 1.3.</b><br><b>Организация охраны труда в предприятиях</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b> | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b> |
|  | Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение   |          |  |
|  | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников |          |  |
|  | Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации   |          |  |
|  | Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда  |          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.  | <b>2</b> |  |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
| <b>Раздел 2</b>  | <b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>   | <b>10</b> | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>   |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Основы понятия условия труда.</b><br><b>Опасные и вредные производственные факторы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b>                           |
|  | Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм   |           |  |
|  | Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека   |           |  |
|  | Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов  |           |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>  |  |
|  | Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам  | <b>2</b>  |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда   | <b>2</b>  |  |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b> |
|  | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний |           |  |
|  | Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая   |           |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>  |  |

|                 |   |           |  |
|-----------------|---|-----------|--|
|                 | Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов   | 2         |  |
|                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»  |           |  |
| <b>Раздел 3</b> | <b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>  | <b>16</b> |  |
| <b>Тема 3.1</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>  | <b>ОК 1-7, ОК 9,10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ПК 6.3-6.5</b> |
|                 | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)  |           |  |
|                 | Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования   |           |  |
|                 | Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения            |           |  |
|                 | Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия  |           |  |
|                 | Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания  |           |  |
|                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | <b>2</b>  |  |
| <b>Тема 3.2</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, ОК</b>  |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
| <b>Пожарная безопасность</b>   | Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции |          | <b>9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b> |
|  | Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами  |          |   |
|  | Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения   |          |   |
|  | Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение  |          |   |
|  | Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания  |          |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b> |   |
|  | Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания   | <b>4</b> |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | <b>2</b>   |          |   |
| <b>Тема 3.3</b><br><b>Требования безопасности к производственному</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>6</b> | <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b>  |
|  | Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности   |          |   |
|  | Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты,   |          |   |

|                                 |  |           |   |
|---------------------------------|--|-----------|---|
| <b>оборудованию</b>             | монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования  |           | <b>ПК 3.1-3.6</b>   |
|                                 | Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др  |           | <b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ПК 6.3-6.5</b> |
|                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | <b>2</b>  |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b> |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Всего:</b>                   |  | <b>40</b> |   |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

###### **Основная литература:**

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2014

### 3.2.2. Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

### 3.2.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Формы и методы оценки  |
|--|--|--|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| коллективной и индивидуальной защиты  |   |  |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>Точность оценки, самооценки выполнения<br/>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |

## Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Компетенции                             | Уметь  | Знать   |
|---|--|---|
| <b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b> | <p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p> | <p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--------------------|-------------|
|--------------------|-------------|

|  |          |
|--|----------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 68       |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 66       |
| в том числе:   |          |
| теоретическое обучение   | 18       |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            |          |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 48       |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -        |
| контрольная работа   | -        |
| Самостоятельная работа <sup>32</sup>                                 | -        |
| <b>Промежуточная аттестация <sup>33</sup></b>                        | <b>2</b> |

<sup>32</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>33</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций   |
|---|---|-------------|------------------------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                                  |
| <b>Раздел I. Гражданская оборона</b>  |   | <b>12</b>   |                                    |
| <b>Тема 1.1.<br/>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | ОК.1-ОК.4,<br>ОК.6, ОК.9,<br>ОК.10 |
|   | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций  |             |                                    |
| <b>Тема 1.2.<br/>Организация гражданской обороны</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | ОК.1-ОК.4,<br>ОК.6, ОК.9,<br>ОК.10 |
|   | Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля |             |                                    |
|   | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения   |             |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | 2           |                                    |
|   | Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК   |             |                                    |
| <b>Тема 1.3.<br/>Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2           | ОК.1-ОК.4,<br>ОК.6, ОК.9,<br>ОК.10 |
|   | Защита населения и территорий при стихийных бедствиях   |             |                                    |
|   | Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах  |             |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | 2           |                                    |
|   | Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения  |             |                                    |

|   |  |          |                                    |
|---|--|----------|------------------------------------|
| <b>объектах</b>   |  |          |                                    |
| <b>Тема 1.4.<br/>Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2        | ОК.1-ОК.4,<br>ОК.6, ОК.9,<br>ОК.10 |
|   | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии  |          |                                    |
|   | Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке  |          |                                    |
| <b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>   |  | <b>6</b> |                                    |
| <b>Тема 2.1.<br/>Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2        | ОК.1-ОК.4,<br>ОК.6, ОК.9,<br>ОК.10 |
|   | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. |          |                                    |
|   | Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.   |          |                                    |
|   | Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.                                       |          |                                    |
|   | Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях   |          |                                    |
|   | Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.  |          |                                    |
|   | Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.   | 4        |                                    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   |          |                                    |
|   | Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий   |          |                                    |
| Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности   |  |          |                                    |
| Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого  |  |          |                                    |

|  |   |           |                                    |
|--|---|-----------|------------------------------------|
|  | Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.<br>Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца   |           |                                    |
| <b>Раздел 3. Основы военной службы</b>   |   | 48        |                                    |
| <b>Тема 3.1.<br/>Основы обороны<br/>государства.<br/>Военная доктрина<br/>Российской<br/>Федерации</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 8         | ОК.1-ОК.4,<br>ОК.6, ОК.9,<br>ОК.10 |
|  | Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.<br>Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий  |           |                                    |
|  | Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ<br>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.<br>Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке |           |                                    |
|  | Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России<br>Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом.<br>Террористические организации   |           |                                    |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  |           |                                    |
|  | Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций  | 40        |                                    |
|  | Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях  |           |                                    |
|  | Изучение материальной части, сборка, разборка автомата  |           |                                    |
|  | Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.  |           |                                    |
|  | Построение и отработка движения походным строем   |           |                                    |
| Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте                                    |   |           |                                    |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  |   | 2         |                                    |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>68</b> |                                    |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6
9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

##### **3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания». Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

3. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»
6. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
7. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»
8. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

#### Электронные издания (ресурсы)

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|--|---|---|
| <b>Знания:</b><br>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;<br>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде: |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p> |   | <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>   |
| <p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим |  |  |
|--|--|--|

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**1.1. Область применения программы профессионального модуля**

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

|       |   |
|-------|---|
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

**Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями**

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 1    | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента             |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2  | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             |
| ПК 1.3  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   |
| ПК 1.4  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          |

### В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> |
| уметь                   | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>  |

|       |   |
|-------|---|
|       | <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>  |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p> |

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **396**

Из них:

на освоение МДК 01.01 – **40 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **14 часов**

Самостоятельная работа – **6 часов**

на освоение МДК 01.02 – **196 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **97 часов**

Самостоятельная работа – **10 часов**

на практики:

- учебную **72**

- производственную **72**

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Объем образовательной программы, час.      | Объем образовательной программы, час.            |                               |          |           |           | Самостоятельная работа <sup>34</sup> |                  |
|---|---|--|--|-------------------------------|----------|-----------|-----------|--------------------------------------|------------------|
|   |   |  | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |                               |          |           | Практики  |                                      |                  |
|   |   |  | Обучение по МДК, в час.                          |                               |          | Учебная   |           |                                      | Производственная |
|   |   |  | всего, часов                                     | в т.ч.                        |          |           |           |                                      |                  |
|   |   | лабораторные и практические занятия, часов |  | курсовая проект (работа), час |          |           |           |                                      |                  |
| 1                                       | 2   | 3  | 4  | 5                             | 6        | 7         | 8         | 9                                    |                  |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК                        | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   | 46   | 40   | 14                            | -        | -         | -         | 6                                    |                  |
| ПК 1.1-1.4                              | <b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 206  | 196  | 97                            | -        | -         | -         | 10                                   |                  |
| ПК 1.1-1.4                              | Учебная и производственная практика   | 144  | -  | -                             | -        | 72        | 72        | -                                    |                  |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>396</b>                                 | <b>236</b>                                       | <b>111</b>                    | <b>-</b> | <b>72</b> | <b>72</b> | <b>16</b>                            |                  |

<sup>34</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов |
|---|---|-------------|
| 1   | 2   | 3           |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b> |   | <b>40</b>   |
| <b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>   |   | <b>40</b>   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                       | <p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</p> | <b>6</b>    |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них  | <p><b>Содержание</b></p> <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов</p> <p>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное</p>                         | <b>4</b>    |
|   |   | <b>7</b>    |

|  |  |          |
|--|--|----------|
|  | охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения  |          |
|  | Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.  |          |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов  | <b>Содержание</b>  |          |
|  | Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах  |          |
|  | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | 7        |
|  | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).  |          |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | 14       |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)   | 4        |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).<br>Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.   | 5<br>5   |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | 2        |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b><br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. |  | <b>6</b> |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> |  |            |
| <b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  |  | <b>196</b> |
| <b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |  | <b>196</b> |
| <b>Тема 2.1</b><br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов  | <b>Содержание</b><br>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.   | <b>20</b>  |
|  | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. |            |
|  | Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.   |            |
|  | Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.  |            |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы   | <b>Содержание</b><br>Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции   | <b>20</b>  |
|  | Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб   |            |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья  |           |
|  | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.  |           |
| <b>Тема 2.3</b><br>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента                                   | <b>Содержание</b>  | <b>20</b> |
|  | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.   |           |
|  | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных |           |
|  | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.   |           |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |
|  | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.   |           |
|  | Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.  |           |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.   |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>12</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.   | <b>12</b> |
| <b>Тема 2.5</b><br>Обработка, подготовка мяса диких животных  | <b>Содержание</b>   | <b>26</b> |
|   | Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. |           |
|   | Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.  |           |
|   | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.           |           |
|   | Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.  |           |
| <b>Тема 2.6</b><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного | <b>Содержание</b>   | <b>26</b> |
|   | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности  |           |
|   | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).   |           |
|   | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом,   |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| ассортимента  | фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.   |           |
|   | Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |
|   | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.  |           |
|   | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.  |           |
|   | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов  |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>18</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.  | <b>18</b> |
| <b>Тема 2.7</b><br>Обработка и подготовка пернатой дичи   | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |
|   | Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.  |           |
|   | Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. |           |
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  | <b>14</b> |
|   | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы   |           |
|   | Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |
|   | Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>18</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного  | <b>18</b> |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).   |           |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |
|  | <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видов сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Подготовка словаря иностранных терминов</p>   | <b>10</b> |
|  | <p><b>Учебная практика по ПМ.01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> | <b>72</b> |

|  |    |
|--|----|
| <p>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |    |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p>   | 72 |

|   |            |
|---|------------|
| <p>Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения 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>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p> |            |
| <b>Всего</b>  | <b>396</b> |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1.**

##### **Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

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

1. Основное оборудование:
2. - весы настольные электронные
3. - пароконвектомат
4. - конвекционная печь
5. - микроволновая печь
6. - расстоечный шкаф
7. - плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося
8. - фритюрница
9. - электрогриль(жарочная поверхность)
10. - шкаф холодильный
11. - шкаф морозильный
12. - шкаф шоковой заморозки
13. - планетарный миксер
14. - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
15. - мясорубка
16. - слайсер
17. - машина для вакуумной упаковки
18. - процессор кухонный
19. - овощерезка
20. - привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания
21. - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
22. - кофемолка
23. - набор инструментов для карвинга
24. - стол производственный с моечной ванной
25. - стеллаж передвижной

##### **3.2.1. Печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

- 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с
18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
19. 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», 2018. – 320 с
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
21. 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», 2018. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с

28. 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», 2018. – 432 с

### **3.2.2. 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]. <http://base.garant.ru>

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

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:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>ПК 1.1</b><br/>           Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>           экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>           - заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>           - заданий по учебной и производственной практикам;<br/>           - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>           экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>           - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>           - выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>           - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>инструкциями, безопасная правка ножей;<br/>         точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;<br/>         соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>   |  |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>         Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>         Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:<br/>         адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br/>         соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;<br/>         оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);<br/>         профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;<br/>         соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;<br/>         правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br/>         соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов</p> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p> |  |
| <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и</p>   |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>вкусовых компонентов;<br/> актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;<br/> оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;<br/> точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br/> точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br/> правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;<br/> оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);<br/> демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p> |  |
| <p><b>ОК 01</b><br/> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br/> адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br/> оптимальность определения этапов решения задачи;<br/> адекватность определения потребности в информации;<br/> эффективность поиска;<br/> адекватность определения источников нужных ресурсов;<br/> разработка детального плана действий;</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/> - заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/> - заданий по учебной и производственной практике;<br/> - заданий для самостоятельной работы</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;<br/>         точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>  | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>         экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>         - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>         - заданий экзамена по модулю;<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>         Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>               | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br/>         адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br/>         точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br/>         адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> |  |
| <p><b>ОК.03</b><br/>         Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br/>         точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>   |  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>         Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                                  | <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br/>         оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>  |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>         Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>    | <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br/>         толерантность поведения в рабочем коллективе</p>   |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>         Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <p>понимание значимости своей профессии</p>  |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>         Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>   | <p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/>         эффективность обеспечения</p>   |  |

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

**Рабочая программа ученой дисциплины ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>   |
|------------|---|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей   |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| ОК 11      | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

**Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями**

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>  |
|------------|--|
| ВД 2       | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                    |
| ПК 2.1.    | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами   |
| ПК 2.2     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 2.3     | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  |
| ПК 2.4     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
| ПК 2.6     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |

|        |  |
|--------|--|
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>   |
| <b>уметь</b>                   | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> |
| <b>знания</b>                  | требования охраны труда, пожарной безопасности и  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>производственной санитарии в организации питания;<br/>         виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/>         ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br/>         рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>         актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/>         способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/>         правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br/>         виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> |
|--|---|

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **546**

Из них:

на освоение МДК 02.01 – **60 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **26 часов**

Самостоятельная работа – **68 часов**

на освоение МДК 02.02 – **240 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **120 часов**

курсовая работа – **30 часов**

Самостоятельная работа – **22 часов**

на практики:

учебную **72 часа**

производственную **144 часа**

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |            |           |           |                  | Самостоятельная работа <sup>35</sup> |
|---|--|--------------------------------------|--|------------|-----------|-----------|------------------|--------------------------------------|
|   |  |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |            |           |           |                  |                                      |
|   |  |                                      | Обучение по МДК, в час.                          |            |           | Практики  |                  |                                      |
|   |  |                                      | всего, часов                                     | в т.ч.     |           | Учебная   | Производственная |                                      |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов   |                                      |  |            |           |           |                  |                                      |
| 1   | 2  | 3                                    | 4  | 5          | 6         | 7         | 8                | 9                                    |
| ПК 2.1.-2.8<br>ОК                                 | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | 68                                   | 60   | 26         | -         | -         | -                | 8                                    |
| ПК 2.1.-2.8                                       | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 262                                  | 240  | 120        | 30        | -         | -                | 22                                   |
| ПК 2.1-2.8  | Учебная и производственная практика  | 216                                  |  |            |           | 72        | 144              | -                                    |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>546</b>                           | <b>300</b>                                       | <b>146</b> | <b>30</b> | <b>72</b> | <b>144</b>       | <b>30</b>                            |

<sup>35</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала  | Объем часов   |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b> |  | <b>60</b>   |
| <b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>       |  | <b>60</b>   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления   | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания<br>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)<br>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе<br><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br>Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>10</b><br><br><br><br><br><br><br><b>9</b><br><br><b>9</b> |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного               | <b>Содержание</b><br>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.<br>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции<br>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика   | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>10</b>   |

|   |  |          |
|---|--|----------|
| ассортимента  | этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).<br>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения |          |
|   | Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции                                      |          |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>9</b> |
|   | <b>Практическое занятие.</b><br>Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)   | <b>9</b> |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  |          |
|   | Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.  |          |
|   | Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).   | <b>6</b> |
|   | Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)  |          |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Организация работ и   | <b>Содержание</b>  |          |
|   | Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к   | <b>6</b> |

|   |   |          |
|---|---|----------|
| техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента   | <p>реализации супов (суповом отделении горячего цеха).<br/> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br/> Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.<br/> Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p>  |          |
|   | <p>Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).<br/> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br/> Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.<br/> Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |          |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>8</b> |
|   | <p><b>Практическое занятие.</b><br/> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p>   | <b>8</b> |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b> |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br/> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br/> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).<br/> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br/> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.<br/> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды</p> |   | <b>8</b> |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Решение ситуационных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 |  |            |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>   |  | <b>240</b> |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>   |  | <b>240</b> |
| <b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента   | <b>Содержание</b>  | <b>16</b>  |
|  | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции  |            |
|  | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни  |            |
|  | Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.<br>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.) |            |
|  | Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими  |            |
|  | Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи  |            |
|  | Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования  |            |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>26</b> |
|   | <b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)  | <b>6</b>  |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)   | <b>10</b> |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)  | <b>10</b> |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  |           |
|   | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.<br>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.<br>Правила соусной композиции  |           |
|   | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.<br>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. | <b>10</b> |
|   | Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:<br>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;<br>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;<br>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;<br>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов   |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.  |           |
|   | Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.  |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>6</b>  |
|   | <b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)   | <b>6</b>  |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.<br>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.<br>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос | <b>10</b> |
| <b>Тема 2.4.</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>12</b> |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента  | Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.  |           |
|  | Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. |           |
|  | Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП  |           |
|  | <b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>   | <b>18</b> |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  | <b>6</b>  |
| <b>Лабораторное занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | <b>12</b>  |           |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента  | <b>Содержание</b><br>Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киш (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные  | <b>10</b> |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <p>характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p>  |           |
|   | <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>   |           |
|   | <p>Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p> |           |
|   | <b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>   | <b>18</b> |
|   | <p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>   | <b>6</b>  |
|   | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>  | <b>12</b> |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление блюд, кулинарных изделий, | <b>Содержание</b>  |           |
|   | <p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного</p>   | <b>10</b> |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента   | ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом   |           |
|  | Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |           |
|  | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:<br>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),<br>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);<br>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;<br>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;<br>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.<br>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.  |           |
|  | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.<br>Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности   |           |
|  | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП   |           |
|  | <b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>  | <b>18</b> |
| <b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований | <b>6</b>  |           |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | системы ХАССП, СанПиН   |           |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)  | <b>12</b> |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | <b>Содержание</b>   |           |
|   | Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента  |           |
|   | Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой  |           |
|   | Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | <b>10</b> |
|   | Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).   |           |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>18</b> |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <p><b>Практическое занятие 17.</b> Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>  | <b>6</b>  |
|  | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>   | <b>12</b> |
| <p><b>Тема 2.8.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>   | <p><b>Содержание</b></p>  | <b>10</b> |
|  | <p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p>   |           |
|  | <p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> |           |
| <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> |   |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>16</b> |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   | <b>6</b>  |
|  | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)   | <b>10</b> |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |
|  | <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для<br>Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.<br>Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.<br>Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | <b>14</b> |
|  | <b>Курсовая работа</b>  | <b>30</b> |
|  | <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b><br><b>Тематика занятий:</b><br>Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.<br>Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в   | <b>30</b> |

|  |  |
|--|--|
| <p>курсовой работе.<br/>         Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.<br/>         Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.<br/>         Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции<br/>         Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.<br/>         Консультации по разработке практической части курсовой работы:<br/>         - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),<br/>         - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.<br/>         Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.<br/>         Защита курсовой работы.</p>   |  |
| <p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b><br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.<br/>         Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.<br/>         Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.<br/>         Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.<br/>         Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).<br/>         Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> |  |

|  |          |
|--|----------|
| <p>Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p> |          |
| <p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b><br/> <b>Виды работ:</b></p>  |          |
| <p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>   |          |
| <p>Разработка содержания основной части работы:<br/> - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</p>   | <b>8</b> |
| <p>Разработка содержания основной части работы:<br/> - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>   |          |

|  |    |
|--|----|
| <p>Разработка содержания основной части работы:<br/>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>  |    |
| <p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p>  |    |
| <p>Провести практические проработки</p>  |    |
| <p>Разработка практической части курсовой работы:<br/>- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</p>   |    |
| <p>. Разработка практической части курсовой работы:<br/>- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</p>   |    |
| <p>Разработка компьютерной презентации</p>   |    |
| <p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>   |    |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.02</b><br/><b>Виды работ:</b><br/>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br/>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.<br/>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br/>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br/>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br/>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br/>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br/>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br/>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> | 72 |

|   |                   |
|---|-------------------|
| <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |                   |
| <p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием</p>  | <p><b>144</b></p> |

|   |            |
|---|------------|
| <p>(заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |            |
| <b>Всего</b>  | <b>546</b> |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

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

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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:
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. 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.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
23. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
24. 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
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. 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
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

32. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

33. 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.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <b>ПК 2.1.</b><br><b>ПК 2.2.</b><br><b>ПК 2.3.</b><br><b>ПК 2.4.</b><br><b>ПК 2.5.</b><br><b>ПК 2.6.</b><br><b>ПК 2.7.</b><br><b>ПК 2.8.</b><br><b>ОК 01-07</b><br><b>ОК 09-10</b> | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:<br>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);<br>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических/ лабораторных занятий;<br>- заданий по учебной и производственной практикам;<br>- заданий по самостоятельной работе |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul> | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/> - выполнения заданий экзамена по модулю;<br/> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> </ul> |  |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>   |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> |  |

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**1.2.1. Общие компетенции**

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

**1.2.2. Профессиональные компетенции**

| <i>Код</i> | <i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>  |
|------------|--|
| ВД 3       | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1.    | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 3.2     | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПК 3.3     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 3.4     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                           |
| ПК 3.5     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания     |
| ПК 3.6     | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания        |
| ПК 3.7     | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Иметь практически й опыт</b> | <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |
| <b>уметь</b>                    | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать   |

|              |  |
|--------------|--|
|              | <p>рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| <b>знать</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>            |

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов - 350**

Из них:

на освоение МДК 03.01 – **40 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **10 часов**

Самостоятельная работа – **8 часов**

на освоение МДК 03.02 – **136 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **50 часов**

Самостоятельная работа – **22 часов**  
на практики:  
- учебную **36**  
- производственную **108**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |           |   |           |                  | Самостоятельная работа <sup>36</sup> |
|---|--|--------------------------------------|--|-----------|---|-----------|------------------|--------------------------------------|
|   |  |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |           |   |           |                  |                                      |
|   |  |                                      | Обучение по МДК, в час.                          |           |   | Практики  |                  |                                      |
|   |  |                                      | всего, часов                                     | в т.ч.    |   | Учебная   | Производственная |                                      |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов   |                                      |  |           |   |           |                  |                                      |
| 1   | 2  | 3                                    | 4  | 5         | 6 | 7         | 8                | 9                                    |
| ПК 3.1-3.7<br>ОК 1-7,9-11                         | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | <b>48</b>                            | <b>40</b>  | <b>10</b> | - | -         | -                | 8                                    |
| ПК 3.2.-3.7<br>ОК 1-7,9-11                        | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента                       | <b>158</b>                           | <b>136</b>                                       | <b>50</b> |   | -         | -                | 22                                   |
| ПК 3.1-3.7.                                       | Учебная и производственная практика  | 144                                  |  |           |   | 36        | 108              |                                      |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>350</b>                           | <b>176</b>                                       | <b>60</b> |   | <b>36</b> | <b>108</b>       | <b>30</b>                            |

<sup>36</sup> Примерная тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1  | 2   | 3           |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b> |   | <b>40</b>   |
| <b>МДК. 03.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента      |   | <b>40</b>   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок                               | <b>Содержание</b>   | <b>9</b>    |
|  | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления  |             |
|  | Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок   | <b>4</b>    |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.   | <b>4</b>    |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных                               | <b>Содержание</b>   | <b>9</b>    |
|  | Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  |             |
|  | Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и |             |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| изделий и закусок   | т.д. (ГОСТ 30390-2013)  |           |
|   | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок   |           |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок   | <b>Содержание</b>   | <b>10</b> |
|   | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними   |           |
|   | Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос  |           |
|   | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации   |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>  |
|   | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.  | <b>2</b>  |
|   | <b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | <b>4</b>  |
| <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. |   | <b>8</b>  |

|   |  |            |
|---|--|------------|
| Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.  |  |            |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>  |  | <b>136</b> |
| <b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>   |  | <b>136</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента   | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>  |
|   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.  |            |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |            |
|   | Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |            |
|   | Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |            |
| Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |            |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного   | <b>Содержание</b>  | <b>18</b>  |
|   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления   |            |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| ассортимента  | в приготовлении салатов сложного ассортимента.   |           |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |
|   | Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.  |           |
|   | Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).   |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  |           |
|   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).   | <b>12</b> |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.<br>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с | <b>18</b> |

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|   | <p>различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>  |                  |
|   | <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селечного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>   |                  |
|   | <p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).<br/>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>  |                  |
|   | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>  | <p><b>12</b></p> |
|   | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</p>  | <p><b>12</b></p> |
| <p><b>Тема 2.4.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b><br/>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.<br/>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p> | <p><b>18</b></p> |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |           |
|  | Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).  |           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>13</b> |
|  | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.   | <b>13</b> |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.<br>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. | <b>20</b> |

|  |   |                  |
|--|---|------------------|
|  | <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>   |                  |
|  | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>  | <p><b>13</b></p> |
|  | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>   | <p><b>13</b></p> |
|  | <p><b>Контрольная работа</b></p>  | <p><b>2</b></p>  |
|  | <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b><br/> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br/> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br/> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br/> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br/> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br/> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br/> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br/> Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.<br/> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> | <p><b>22</b></p> |
|  | <p><b>Учебная практика по ПМ.03</b><br/> <b>Виды работ:</b><br/> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br/> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>   | <p><b>36</b></p> |

сложного ассортимента.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и

|  |                   |
|--|-------------------|
| <p>регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br/>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>   |                   |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b><br/><b>Виды работ:</b><br/>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br/>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br/>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br/>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br/>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br/>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br/>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br/>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br/>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p><b>108</b></p> |
| <p><b>Всего</b></p>  | <p><b>350</b></p> |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

2. 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].

3. 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].

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

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

10. 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.

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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).
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
20. 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.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
23. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
24. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
25. 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
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

27. 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

28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

32. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

33. 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

### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <p>ПК 3.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>  |  |
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> </ul> |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия</p> |  |
|---|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p> |  |
| <p><b>ПК 3.7.</b><br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и</li> </ul>  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>вкусовых компонентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения</li> </ul>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>потребности в информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>   | <p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> |  |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК 04</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   |  |

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

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,**

## напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 4    | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами  |

|        |   |
|--------|---|
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |
| <b>уметь</b>                   | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>   |

|              |  |
|--------------|--|
|              | <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   |
| <b>знать</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> |

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **310**

Из них:

на освоение МДК 01.01 – **40 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **6 часов**

Самостоятельная работа – **8 часов**

на освоение МДК 01.02 – **132 часа**

в том числе практических и лабораторных работ – **42 часа**

Самостоятельная работа – **22 часа**

на практики:

- учебную **36 часов**

- производственную **72 часа**

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля  | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |           |          |           |                  | Самостоятельная работа <sup>37</sup> |
|---|---|--------------------------------------|--|-----------|----------|-----------|------------------|--------------------------------------|
|   |   |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |           |          | Практики  |                  |                                      |
|   |   |                                      | Обучение по МДК, в час.                          |           |          |           |                  |                                      |
|   |   |                                      | всего, часов                                     | в т.ч.    |          | Учебная   | Производственная |                                      |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов  |                                      |  |           |          |           |                  |                                      |
| 1   | 2   | 3                                    | 4  | 5         | 6        | 7         | 8                | 9                                    |
| ПК 4.1-4.6<br>ОК 1-7,9-11                         | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | <b>48</b>                            | <b>40</b>  | <b>10</b> | -        | -         | -                | 8                                    |
| ПК 4.2.-4.3<br>ОК 1-7,9-11                        | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента                                 | <b>93</b>                            | <b>82</b>  | <b>36</b> | -        | -         | -                | 11                                   |
| ПК 4.4.-4.6<br>ОК 1-7,9-11                        | <b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента                                 | <b>61</b>                            | <b>50</b>  | <b>6</b>  | -        | -         | -                | 11                                   |
| ПК 41-4.6   | Учебная и производственная практика   | 108                                  |  |           |          | -         | -                |                                      |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>310</b>                           | <b>172</b>                                       | <b>30</b> | <b>-</b> | <b>36</b> | <b>72</b>        | <b>30</b>                            |

<sup>37</sup> Примерная тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 3           |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b> |  | <b>40</b>   |
| <b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента        |  | <b>40</b>   |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков  | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>   |
|   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента  |             |
|   | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. |             |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  |             |
| <b>Тема 1.2</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и  | <b>Содержание</b>  | <b>8</b>    |
|   | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.   |             |
|   | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции   |             |
|   | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.  |             |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| горячих десертов, напитков  |   |           |
| <b>Тема 1.3</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков  | <b>Содержание</b>   | <b>10</b> |
|   | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.            |           |
|   | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации   |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>  |
|   | <b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  | <b>2</b>  |
|   | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | <b>4</b>  |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |   | <b>8</b>  |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>   |   | <b>90</b> |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |   | <b>90</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента  | <b>Содержание</b>   |           |
|  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.  |           |
|  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |           |
|  | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.  | <b>29</b> |
|  | Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  |           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>18</b> |
| <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | <b>9</b>  |           |
| <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).                    | <b>9</b>  |           |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента  | <b>Содержание</b>   |           |
|   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.  |           |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  |           |
|   | Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.  | <b>30</b> |
|   | Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>18</b> |
| <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).                      | <b>9</b>  |           |
| <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | <b>9</b>  |           |
| <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>  | <b>11</b>   |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br/>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br/>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br/>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br/>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br/>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br/>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br/>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> |  |           |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>  |  | <b>50</b> |
| <b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  |  | <b>50</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента  | <b>Содержание</b>  |           |
|  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.  |           |
|  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |
|  | Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.  |           |
|  | Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | <b>10</b> |
| <b>Тема 3.2</b>  | <b>Содержание</b>  |           |

|   |   |    |
|---|---|----|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.   | 17 |
|   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |    |
|   | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.   |    |
|   | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |    |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | 6  |
| <b>Лабораторная работа .</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.   | 6   |    |
| <b>Контрольная работа</b>   | 2   |    |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b><br>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.<br>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. |   | 22 |

|  |    |
|--|----|
| Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.  |    |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы</p> | 36 |

|   |            |
|---|------------|
| <p>обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>  |            |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | 72         |
| <p><b>Всего</b></p>   | <b>310</b> |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лабораторий:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех**, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

11. 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.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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).
15. 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
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. 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.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
25. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
27. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

28. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
29. 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
30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
31. 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
32. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
34. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
35. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
36. 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

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|---|---|---|
| <p>ПК 4.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе,</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>эксплуатации технологического оборудования,<br/> производственного инвентаря,<br/> инструментов,<br/> весоизмерительных приборов<br/> требованиям инструкций и<br/> регламентов по технике<br/> безопасности, охране труда,<br/> санитарии и гигиене;<br/> правильная, в соответствии с<br/> инструкциями, безопасная<br/> правка ножей;<br/> точность, соответствие заданию<br/> ведение расчетов потребности<br/> в сырье, продуктах;<br/> соответствие правилам<br/> оформления заявки на сырье,<br/> продукты</p>   |  |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/> Осуществлять<br/> приготовление, творческое<br/> оформление и подготовку к<br/> реализации холодных<br/> десертов сложного<br/> ассортимента с учетом<br/> потребностей различных<br/> категорий потребителей,<br/> видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b><br/> Осуществлять<br/> приготовление, творческое<br/> оформление и подготовку к<br/> реализации горячих десертов<br/> сложного ассортимента с<br/> учетом потребностей<br/> различных категорий<br/> потребителей, видов и форм<br/> обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b><br/> Осуществлять<br/> приготовление, творческое<br/> оформление и подготовку к<br/> реализации холодных<br/> напитков сложного<br/> ассортимента с учетом<br/> потребностей различных<br/> категорий потребителей,<br/> видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b><br/> Осуществлять</p> | <p>Организация и ведение<br/> процессов приготовления,<br/> творческого оформления и<br/> подготовки к реализации<br/> холодных и горячих десертов,<br/> напитков сложного<br/> ассортимента:<br/> адекватный выбор основных<br/> продуктов и дополнительных<br/> ингредиентов, в том числе<br/> ароматических, красящих<br/> веществ, точное распознавание<br/> недоброкачественных<br/> продуктов;<br/> соответствие потерь при<br/> приготовлении холодных и<br/> горячих десертов, напитков<br/> действующим нормам;<br/> оптимальность процесса<br/> приготовления холодных и<br/> горячих десертов, напитков<br/> (экономия ресурсов: продуктов,<br/> времени, энергетических затрат<br/> и т.д., соответствие выбора<br/> способов и техник<br/> приготовления рецептуре,<br/> особенностям заказа);<br/> профессиональная<br/> демонстрация навыков работы с<br/> ножом, механическим,<br/> тепловым оборудованием,<br/> специализированным<br/> оборудованием для</p> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованном для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени</p> |  |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>выполнения работ нормативам;<br/>соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br/>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;<br/>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br/>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:<br/>соответствие температуры подачи виду блюда;<br/>аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)<br/>соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;<br/>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:<br/>цвет/сочетание/баланс/композиция)<br/>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;<br/>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> |  |
|--|---|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос   |  |
| <b>ПК 4.6.</b><br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки   |   |
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации,</p> <p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>   |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>   |  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                                  | <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>  |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>    | <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>   |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <p>понимание значимости своей профессии</p>   |  |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                       | <p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>  |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>   | <p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои</p> |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | действия (текущие и планируемые);<br>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
|--|--|--|

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля**

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

|       |   |
|-------|---|
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере               |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 5    | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                          |
| ПК 5.2  | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
| ПК 5.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм                       |
| ПК 5.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                         |
| ПК 5.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                   |
| ПК 5.6  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> |
|-------------------------|---|

|       |   |
|-------|---|
|       | <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>   |
| уметь | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> |
| знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>  |

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **472 часа**

Из них:

на освоение МДК 01.01 – **48 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **16 часов**

Самостоятельная работа – **10 часов**

на освоение МДК 01.02 – **200 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **100 часов**

Самостоятельная работа – **34 часа**

на практики:

- учебную **72 часа**

- производственную **108 часов**

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |            |          |           |                  | Самостоятельная работа |
|---|--|--------------------------------------|--|------------|----------|-----------|------------------|------------------------|
|   |  |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |            |          |           |                  |                        |
|   |  |                                      | Обучение по МДК, в час.                          |            |          | Практики  |                  |                        |
|   |  |                                      | всего, часов                                     | в т.ч.     |          | Учебная   | Производственная |                        |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)*, часов   |                                      |  |            |          |           |                  |                        |
| 1   | 2  | 3                                    | 4  | 5          | 6        | 7         | 8                | 9                      |
| ПК 5.1.-5.5 ОК                                    | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 58                                   | 48   | 16         | -        |           | -                | 10                     |
| ПК 5.1., 5.6                                      | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента             | 234                                  | 200  | 100        |          |           |                  | 34                     |
| ПК 5.1-5.5  | Учебная и производственная практика  | 180                                  |  |            |          | 72        | 108              |                        |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>472</b>                           | <b>248</b>                                       | <b>116</b> | <b>*</b> | <b>72</b> | <b>108</b>       | <b>44</b>              |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1  | 2   | 3           |
| <b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>               |   | 48          |
| <b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |   | 48          |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления                                 | <b>Содержание</b><br>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.<br>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства<br>Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий<br>Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования<br>Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления<br><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа<br><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | 12          |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов   | <b>Содержание</b><br>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.   | 6           |

|   |   |   |
|---|---|---|
| приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | Профессиональный словарь кондитера  |   |
|   | Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |   |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>Содержание</b>   |   |
|   | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. | 7 |
|   | Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий  |   |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | 2 |
|   | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды  | 2 |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе   | <b>Содержание</b>   |   |
|   | Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.  |   |
|   | Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.   | 5 |
|   | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.  |   |
|   | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.  |   |
|   | Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент,   |   |

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования  |            |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>2</b>   |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья   | <b>2</b>   |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>   |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>   |   |            |
| Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |   |            |
|  |   | <b>10</b>  |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>   |   |            |
| <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  |   |            |
|  |   | <b>200</b> |
| <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  |   |            |
|  |   | <b>200</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | <b>Содержание</b>   | <b>34</b>  |
|  | Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |            |
|  | Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |            |
|  | Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                 |            |
|  | Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении                 |            |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |           |
|  | Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. |           |
|  | Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу»), йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения  |           |
|  | Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |           |
|  | Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |           |
|  | Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения  |           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>6</b>  |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов   | <b>4</b>  |
|  | <b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика  | <b>2</b>  |
| <b>Тема 2.2.<br/>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b> | <b>Содержание</b>   | <b>34</b> |
|  | Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   |           |
|  | Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения  |           |
|  | Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                   |           |
|  | Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   |           |
|  | Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   |           |
|  | Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию   |           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>   |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых   | <b>34</b> |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  | <b>20</b> |
|  | Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста  |           |
|  | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                               |           |
|  | Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.   |           |
|  | Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения   |           |
|  | Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.  |           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>20</b> |
|  | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых  | <b>20</b> |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента           | <b>Содержание</b>  | <b>20</b> |
|  | Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.  |           |
|  | Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. |           |
|  | Оценка качества. Условия и сроки хранения  |           |
|  | Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию  |           |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>30</b> |
|  | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских,  | <b>30</b> |

|   |                           |           |
|---|---------------------------|-----------|
|   | брендовых                 |           |
|   | <b>Контрольная работа</b> | <b>2</b>  |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br/>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br/>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br/>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br/>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br/>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br/>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br/>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>  |                           | <b>34</b> |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br/>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br/>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br/>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br/>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.<br/>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br/>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br/>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br/>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.<br/>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br/>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> |                           | <b>72</b> |

|  |                   |
|--|-------------------|
| <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>   |                   |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до</p> | <p><b>108</b></p> |

|  |            |
|--|------------|
| <p>нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br/>         Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |            |
| <b>Всего</b>   | <b>472</b> |

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех**, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

11. 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.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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).
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. 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.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
22. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
25. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
26. 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

27. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
28. 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
29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
30. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. 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

### **3.2.1. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <p><b>ПК 5.1.</b><br/>           Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>           экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>           экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>  |  |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для</p> |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>ПК 5.5.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных |  |
|---|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</p> <p>цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> |  |
|--|--|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос   |  |
| <b>ПК 5.6.</b><br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:<br>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;<br>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;<br>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;<br>актуальность, оптимальность формы, текстуры;<br>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;<br>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;<br>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;<br>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;<br>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);<br>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | представления результатов разработки  |   |
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации,</p> <p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>   |   |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>  |   |
| <b>ОК 04.</b>  | эффективность участия в   |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   | деловом общении для решения деловых задач;<br>оптимальность планирования профессиональной деятельности  |  |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>толерантность поведения в рабочем коллективе   |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии  |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте  |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  |  |
| <b>ОК. 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

**Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. Организация и контроль текущей  
деятельности подчиненного персонала**

**1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>  |
|------------|--|
| ВД 6       | <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>  |
| ПК 6.1.    | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2     | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности  |

|        |   |
|--------|---|
|        | подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.   |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>   |
| уметь                   | <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> |
| знать                   | нормативные правовые акты в области организации питания  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>различных категорий потребителей;<br/> основные перспективы развития отрасли;<br/> современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;<br/> классификацию организаций питания;<br/> структуру организации питания;<br/> принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br/> правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/> методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/> виды, формы и методы мотивации персонала;<br/> способы и формы инструктирования персонала;<br/> методы контроля возможных хищений запасов;<br/> основные производственные показатели подразделения организации питания;<br/> правила первичного документооборота, учета и отчетности;<br/> формы документов, порядок их заполнения;<br/> программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;<br/> правила составления калькуляции стоимости;<br/> правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;<br/> процедуры и правила инвентаризации запасов</p> |
|--|--|

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **388**

Из них:

на освоение МДК 06.01 – **220 часов**

в том числе практических и лабораторных работ – **90 часов**

Самостоятельная работа – **20 часов**

курсовая работа – **30 часов**

Самостоятельная работа на освоение курсовой работы – **10 часов**

На производственную **108 часов**

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля  | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |           |           |          |                  |                        |
|---|---|--------------------------------------|--|-----------|-----------|----------|------------------|------------------------|
|   |   |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |           |           |          |                  | Самостоятельная работа |
|   |   |                                      | Обучение по МДК, в час.                          |           |           | Практики |                  |                        |
|   |   |                                      | всего, часов                                     | в т.ч.    |           | Учебная  | Производственная |                        |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа), часов   |                                      |  |           |           |          |                  |                        |
| 1   | 2   | 3                                    | 4  | 5         | 6         | 7        | 8                | 9                      |
| ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11                     | Раздел 1.<br>Управление текущей деятельностью подчиненного персонала                        | 120                                  | 95   | 82        | -         |          |                  | 10                     |
| ПК 6.4, 6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11                     | Раздел 2.<br>Организация и контроль деятельности подчиненного персонала                     | 120                                  | 95   | 18        | -         |          |                  | 10                     |
| ПК 6.1-6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11                      | Курсовой проект (работа)  | 40                                   | 40   |           | 30        |          |                  | 10                     |
| ПК 6.1-6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11                      | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 108                                  |  |           |           | -        | 108              |                        |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>388</b>                           | <b>260</b>                                       | <b>90</b> | <b>30</b> | <b>-</b> | <b>108</b>       | <b>30</b>              |

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы.

программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 3           |
| <b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>                  |  | <b>110</b>  |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>    |  | <b>110</b>  |
| <b>Тема 1.1.</b>  | <b>Содержание</b>  |             |
| Отраслевые особенности организаций питания  | 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей   | <b>6</b>    |
|   | 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) |             |
|   | 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)   |             |
|   | 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.  |             |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>    |
|   | 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных  | <b>2</b>    |

|   |   |          |
|---|---|----------|
| <b>Тема 1.2.</b><br>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню   | <b>Содержание</b>   | <b>6</b> |
|   | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкyранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |          |
|   | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.                             |          |
|   | Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.  |          |
|   | Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.  |          |
|   | Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.  |          |
|   | Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента  |          |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  |          |
| Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). | <b>4</b>  |          |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала  | <b>Содержание</b>   | <b>9</b> |
|   | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.   |          |
|   | Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации  |          |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.  |           |
|  | Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов  |           |
|  | Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.   |           |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>4</b>  |
|  | Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).  | <b>4</b>  |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Управление персоналом в организациях питания | <b>Содержание</b>   |           |
|  | 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Требования к персоналу).                 | <b>12</b> |
|  | 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).  |           |
|  | 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. |           |
|  | 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия  |           |
|  | 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам                           |           |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>14</b> |
|  | 1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений   | <b>2</b>  |
|  | 2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения  | <b>2</b>  |

|   |  |    |
|---|--|----|
|   | 3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»  | 2  |
|   | 4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения  | 2  |
|   | 5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений   | 2  |
|   | 6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными   | 2  |
|   | 7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник  | 2  |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала                                  | <b>Содержание</b>  | 10 |
|   | Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания |    |
|   | Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).  |    |
|   | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени  |    |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | 18 |
|   | Планирование производственного задания (программы)   | 6  |
|   | Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда   | 6  |
|   | Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени  | 6  |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Расчет основных производственных показателей.<br>Формы документов и порядок их заполнения | <b>Содержание</b>  | 14 |
|   | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.   |    |
|   | Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.   |    |
|   | Производительность труда, факторы роста.   |    |
|   | Методика расчета основных производственных показателей   |    |
|   | Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.  |    |
| Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их        |  |    |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | учету и расходу в процессе производства.  |           |
|  | Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета  |           |
|  | Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения   |           |
|  | Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции   |           |
|  | Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. |           |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>36</b> |
|  | Расчет производственной мощности  | <b>6</b>  |
|  | Расчет товарооборота  | <b>6</b>  |
|  | Расчет производительности труда   | <b>3</b>  |
|  | 5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.  | <b>3</b>  |
|  | 6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников   | <b>6</b>  |
|  | Оформление документов: дневного заборного листа   | <b>6</b>  |
|  | Разработка нормативно-технологической документации  | <b>6</b>  |
| <b>Тема 1.7.</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  |
| Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | <b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.                                   |           |
|  | <b>2.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.       |           |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>2</b>  |
|  | Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции                                       | <b>2</b>  |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>                         |   |           |
|  | 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.   | <b>10</b> |
|  | 2. Изучение отраслевых нормативных документов:  |           |

|   |  |            |
|---|--|------------|
| <p>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</p> <p>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;</p> <p>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</p> <p>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</p> <p>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p> |  |            |
| <b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>   |  | <b>110</b> |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>  |  | <b>110</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | <b>Содержание</b><br>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: | <b>31</b>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</p> <p>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</p> <p>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</p> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>   |  |
|  | <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>   |  |
|  | <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала.</p> <p>Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>   |  |
|  | <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.</p> <p>Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>  |  |
| <p><b>Тема 2.2</b><br/><b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b></p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p> <p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>1.</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p> | <p><b>32</b></p> <p><b>8</b></p> <p><b>4</b></p> |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b>2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</b>   | <b>4</b>  |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> |   |           |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).</li> <li>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</li> <li>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.</li> <li>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</li> <li>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</li> <li>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</li> </ol>  | <b>10</b> |
| <b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b>         |   |           |
| <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b>         |   |           |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</li> </ol> | <b>30</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| <p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>  |           |
| <p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b></p> <p>Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</p> <p>Разработка характеристики исследуемой организации питания</p> <p>Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</p> <p>Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</p> <p>Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</p> <p>Разработка расчетного плана-меню</p> <p>Расчет основных производственных показателей</p> <p>Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</p> <p>Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>Заключение</p>   | <b>30</b> |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b></p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> | <b>10</b> |

|  |            |
|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> <li>4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> </li> <li>5. Составление заключения</li> </ul>   |            |
| <p><b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>17. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> </ol> | <b>108</b> |

|   |            |
|---|------------|
| <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> |            |
| <b>Всего</b>  | <b>388</b> |

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

**Компьютерного класса**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

#### **Лабораторий:**

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех**, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **3.2.1. Печатные 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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

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

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

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

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

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

14. 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).

15. 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

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. 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.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. 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
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с
35. 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
36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
40. 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.
41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

1. <http://www.pitportal.ru/technology/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля  | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|---|--|---|
| <p>ПК 6.1.<br/>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;<br/>правильность последовательности расположения блюд в меню;<br/>соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;<br/>точность расчета цены блюда по меню;<br/>актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> |
| <p>ПК 6.2.<br/>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>   | <p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;<br/>правильность выбора, оформления бланков;<br/>правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p>   | <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>  |
| <p>ПК 6.3.<br/>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>   | <p>правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p>   |   |
| <p>ПК 6.4.<br/>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>  | <p>правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p>   |   |
| <p>ПК 6.5.<br/>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>  | <p>правильность составления графика выхода на работу;<br/>адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;<br/>правильность составления должностной инструкции повара;<br/>соответствие инструкции для повара требованиям</p>  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>нормативных документов;<br/> адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;<br/> адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;<br/> правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;<br/> адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;<br/> точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;<br/> адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;<br/> адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;<br/> соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;<br/> точность выбора методов обучения, инструктирования;<br/> актуальность составленной программы обучения персонала;<br/> оценивать результаты обучения</p> |  |
| <p><b>ОК 01</b><br/> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br/> адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br/> оптимальность определения этапов решения задачи;<br/> адекватность определения потребности в информации;<br/> эффективность поиска;<br/> адекватность определения источников нужных ресурсов;<br/> разработка детального плана действий;</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/> - заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/> - заданий по учебной и производственной практике;<br/> - заданий для самостоятельной работы,<br/> - курсовой работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;<br/>         точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>  | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>         - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>         - заданий экзамена по модулю;<br/>         - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>         Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>               | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br/>         адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br/>         точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br/>         адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> |  |
| <p><b>ОК.03</b><br/>         Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br/>         точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>   |  |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>         Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                                  | <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br/>         оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>  |  |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>         Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>    | <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br/>         толерантность поведения в рабочем коллективе</p>   |  |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>         Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> | <p>понимание значимости своей профессии</p>  |  |
| <p><b>ОК 07.</b></p>  | <p>точность соблюдения правил</p>  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте   |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                       | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках          | на и известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

## Рабочая программа ученой дисциплины ПМ07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля: (ВПД) Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен::

### **иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  
подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовления основных супов и соусов; обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов приготовления и оформления холодных блюд и закусок приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;  
проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления

блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать

традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;

### **Знать :**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд; основные характеристики и пищевая ценность блюд; требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий;

требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий;  
способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы ;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.

Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов. ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

9. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

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

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

- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 222 часов,  
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 178 часов; самостоятельной работы обучающегося 44 часа.

учебная практика -72 часа и производственная практика-108 час.

#### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                      | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                   | 222                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>        | 178                |
| в том числе:   |                    |
| практические занятия   |                    |
| Лабораторные работы  |                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>              | 44                 |
| в том числе:   |                    |
| составление таблиц, схем                                       |                    |
| подготовка сообщений, докладов                                 |                    |
| работа со стандартами и таблицей взаимозаменяемости продуктов, |                    |
| решение задач  |                    |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета         |                    |

#### **2.2. Учебная работа**

| Виды учебной работы  | 2курс    |          | Всего часов                     |
|--|----------|----------|---------------------------------|
|  | 3семестр | 4семестр |                                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b><br>В том числе:<br>практические занятия | 106      | 72       | 178                             |
| <b>Самостоятельная работа</b>  | 26       | 18       | 44                              |
| Итоговая аттестация в форме  |          |          | Демонстрационны<br>й<br>экзамен |

## 2.3 Тематический план

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   | Практика       |                           |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|---|----------------|---------------------------|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся                    |  | Самостоятельная работа обучающихся, часов | Учебная, часов | Производственная, часов ) |
|                                   |  |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |   |                |                           |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6   | 7              | 8                         |
| МДК07.01                          |  |             |   |  |   |                |                           |
| ПК 1                              | Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.                                 | 16          | 6   | 6  | 4   |                | -                         |
| ПК 2.                             | Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | 20          | 8   | 8  | 4   |                | -                         |
| ПК 3.                             | Раздел 3. Приготовление супов и соусов   | 18          | 8   | 6  | 4   |                |                           |

|            |   |     |    |    |    |    |    |
|------------|---|-----|----|----|----|----|----|
| ПК 4.      | Раздел 4.Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы                       | 24  | 12 | 8  | 4  |    |    |
| ПК 5.      | Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы     | 30  | 12 | 12 | 6  |    |    |
| ПК 6.      | Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                | 12  | 6  | 4  | 2  |    |    |
| ПК 7.      | Раздел 7.Приготовление сладких блюд и напитков                              | 12  | 6  | 4  | 2  | 36 | 72 |
|            |   | 132 | 58 | 48 | 26 |    |    |
| МДК 07.02. |   |     |    |    |    |    |    |
| ПК 8.      | Раздел 8. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 90  | 24 | 48 | 18 | 36 | 36 |

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                         | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся |   | Методическая характеристика урока                                     | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|-------------|------------------|
| <b>Раздел модуля 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>                                  |   |   |   | <b>16</b>   |                  |
| <b>МДК. 07.01. Выполнения работ по профессии повар</b>  |   |   |   |             |                  |
| Тема 1.1.<br><br>Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Обработка сырья и использование овощей и грибов. | 1-2   | <b>Содержание</b><br>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения использования в кулинарии. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей, приготовление | Усвоение новых знаний<br><br>лекция с демонстрацией наглядных пособий | 2           | 2                |
|   | 3-4   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление таблицы<br>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, применяемые в ресторанном бизнесе.  |   |             |                  |
| Тема 1.2.<br><br>Приготовление и отпуск блюд и  | 5-6   | <b>Содержание</b>   | Усвоение новых знаний<br><br>лекция с демонстрацией                   | 2           | 2                |
|   |   | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных,  |   |             |                  |

|   |                    |  |  |         |   |
|---|--------------------|--|--|---------|---|
| гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей.   |                    | жаренных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.   | наглядных пособий  |         |   |
| Тема 1.3.<br><br>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей. | 7-8                | <b>Содержание</b><br>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.<br>Пряности, приправы пищевые добавки применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий | 2       | 2 |
|   | 9-10               | <b>Практическая работа 1</b><br>Определение массы отходов при механической обработке сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.                  | Урок формирование практических умений                          | 2       |   |
|   | 11-12<br><br>13-14 | <b>Лабораторная работа 1</b><br>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, запеченных и тушеных овощей. Органолептическое определение качества готовых блюд. Оформление и отпуск.  | Урок комплексного применения знаний, умений и навыков.         | 4       |   |
|   | 15-16              | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление таблиц: Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»   |  | 2       |   |
| <b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.</b>       |                    |  |  |         |   |
| Тема 2.1.<br><br>Ассортимент и пищевая ценность   | 16-17              | <b>Содержание</b><br>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству   | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией                   | 20<br>2 | 2 |

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| круп, бобовых, макаронных изделий,<br>муки.   | различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования и использование.                          | Способы наглядных пособий   |   |   |
| Тема 2.2.<br>Ассортимент и пищевая ценность молочных и жировых продуктов, яиц и творога.              | 18-19 <b>Содержание</b><br>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования и использование. | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией наглядных пособий                 | 2 | 2 |
| Тема 2.3.<br>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. | 20-21 <b>Содержание</b><br>Температурный режим., правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.          | Закрепление и совершенствование знаний и умений. выполнение практического задания | 2 | 2 |
|   | 22-23 <b>Практическая работа 2</b><br>Расчет необходимого приготовления блюд и гарниров из сырья, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.  | Урок формирование практических умений   | 2 |   |
|   | 24-25 <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление алгоритма приготовления блюд, работа со сборником рецептов составление технологических карт.  |   | 2 |   |
|   | 26-27 <b>Лабораторная работа 2</b><br>28-29 Приготовление оформлени и отпуск блюд и гарниров из круп и   | Закрепление и совершенствование знаний  | 4 |   |

|  |       |  |   |   |   |
|--|-------|--|---|---|---|
|  |       | и е<br>макаронных изделий. Органолептическая оценка качества<br>готовых блюд.<br>Подача. сроки хранения и реализации.  | и<br>умений. Лабораторная<br>работа.<br>Наглядно-<br>демонстрационный   |   |   |
| Тема 2.4. Приготовление,<br>оформления<br>и отпуск блюд и<br>гарниров яиц и творога .  | 30-31 | <b>Содержание</b><br>Температурный режим., правила приготовления и оформления<br>блюд и<br>гарниров яиц и творога .Отпуск, требования к качеству.<br>Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки<br>реализации<br>готовых блюд.                                  | Усвоение новых<br>знаний лекция с<br>демонстрацией наглядных<br>пособий | 2 | 2 |
|  | 32-33 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление алгоритма приготовления блюд, работа со<br>сборником рецептур<br>составление технологических карт.  |   | 2 |   |
|  | 34-35 | <b>Лабораторная работа 3</b><br>Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и<br>творога.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд. подача.<br>сроки хранения<br>и реализации.   | Закрепление и<br>совершенствование знаний<br>и<br>умений.               | 2 |   |
|  |       |  | Лабораторная работа.<br>Наглядно-<br>демонстрационный                   |   |   |
| <b>Раздел 3. Приготовление супов и соусов</b>  |       |  | Усвоение новых знаний   | 2 | 2 |
| Тема 3.1.<br>Классификация, пищевая<br>ценность<br>супов. Подготовка основных<br>продуктов и дополнительных<br>ингредиентов для приготовления<br>супов | 36-37 | Классификация, пищевая ценность, требования к основным<br>качеству супов.<br>Подготовка основных продуктов и дополнительных<br>ингредиентов для<br>приготовления супов.<br>Выбор производственного инвентаря и<br>оборудования правила их<br>безопасного<br>использование. | лекция с демонстрацией<br>наглядных пособий                             |   |   |

|  |  |   |          |          |
|--|--|---|----------|----------|
| <p>Тема 3.2.</p> <p>Приготовление, оформления и правила подачи заправочных супов, картофельных супов, супов с макаронными изделиями.</p> | <p>38-39 <b>Содержание</b></p> <p>Температурный режим, последовательность технологических операций и борщей, картофельных супов, правила приготовления щей, х супов, в крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим., правила молочных холодных приготовления сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации, Правила проведения бракеража.</p> | <p>Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий</p> | <p>2</p> | <p>2</p> |
|  | <p>40-41 <b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Исследовательская деятельность Составить конспект по супам региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи</p>  |   | <p>2</p> |          |
| <p>Тема 3.3.</p> <p>Приготовление, оформления и правила подачи молочных холодных и сладких супов.</p>                                    | <p>42-43 <b>Содержание</b></p> <p>Температурный режим., правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации, Правила проведения бракеража.</p>   | <p>Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий</p> | <p>2</p> | <p>2</p> |

|           |       |  |  |   |   |
|-----------|-------|--|--|---|---|
|           |       | <b>Практическая работа</b>   |  |   |   |
|           | 44-45 | 3<br>Расчет количества необходимого сырья, для приготовления супов, соусов   | Урок формирование практических умений  | 2 |   |
|           | 46-47 | <b>Лабораторная работа 4</b>   | Закрепление и совершенствование знаний умений.<br>Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный | 4 |   |
|           | 48-49 | Приготовление заправочных супов рассольник, солянок супи борщей, щей, лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск.            |  |   |   |
|           |       | Приготовлением супов, молочный суп с макаронным изделием, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск. Оформление и отпуск соусов |  |   |   |
|           |       | Содержание   |  |   |   |
| Тема 3.4. | 50-51 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов.   | Усвоение новых   | 2 | 2 |

|   |       |   |   |    |   |
|---|-------|---|---|----|---|
| Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление основных соусов и их производных.                 |       | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим., и правила приготовления основного красного, белого, сметанных, молочных, грибных, яично-масляных соусов и их производных, соусов на уксусе, различных консистенций их использование, требования к качеству. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража | знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий                   |    |   |
|   | 52-53 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление по приготовлению и алгоритма отпуску соусов.   |   | 2  |   |
| <b>Раздел 4.Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</b>  |       |   |   | 24 |   |
| Тема 4.1.<br>Классификация, пищевая ценность рыбы, рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. | 54-55 | <b>Содержание</b><br>Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.   | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией наглядных пособий | 2  | 2 |
| Тема 4.2.<br>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и                                | 56-57 | <b>Содержание</b><br>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки.   | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных            | 2  | 2 |

|   |        |  |  |   |   |
|---|--------|--|--|---|---|
| хрящевым скелетом, способы разделки.            | 58-594 | <b>Практическая работа</b><br>Решение ситуативных задач. Расчет количества сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, взаимозаменяемости вида сырья с учетом  | пособий<br>Урок формирование практических умений   | 2 |   |
|   | 60-61  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление алгоритма технологических карт для лабораторных работ по приготовлению и отпуску блюд, разработка   |  | 2 |   |
|   | 62-635 | <b>Лабораторная работа</b><br>Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление отварной, припущенной, жаренной, с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы | Закрепление и совершенствование знаний и умений.<br>Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный | 2 |   |
| Тема 4.3.<br>Приготовление, оформление и отпуск | 64-65  | Содержание<br>Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного  | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных   | 2 | 2 |

|   |       |   |  |   |   |
|---|-------|---|--|---|---|
| блюдо из припущенной, отварной, жаренной рыбы.                                      |       | использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.                           | пособий  |   |   |
| Тема 4.4. Приготовление, оформление и отпуск блюд запеченной рыбы                   | 66-67 | Содержание<br>Приготовление, оформление и отпуск блюд запеченной рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.   | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий | 2 | 2 |
| Тема 4.5. Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы.                     | 68-69 | Содержание<br>Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске. Блюдо из рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий | 2 | 2 |
| Тема 4.6. Характеристика и пищевая ценность морепродуктов. Обработка морепродуктов. | 70-71 | Содержание<br>Основные характеристики различных моллюсков, ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и замороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном  | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий | 2 |   |

|                |  |   |  |   |
|----------------|--|---|--|---|
|                | <p>виде.</p> <p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.</p> <p>Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.</p> <p>Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных.</p> |   |  |   |
| 72-73          | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составление алгоритма технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>по приготовлению и отпуску блюд, разработка</p>  |   |  | 2 |
| 74-75<br>76-77 | <p><b>Лабораторная работа 6</b></p> <p>Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор инвентаря и оборудования.</p> <p>Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Обработка нерыбного водного сырья.</p>  | <p>Закрепление и совершенствование знаний и умений.</p> <p>Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный</p> |  | 4 |

|  |       |   |   |    |   |
|--|-------|---|---|----|---|
|  |       | Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача.  |   |    |   |
|  |       | Органолептическая оценка качества водного сырья.  | готовых блюд из рыбы и нерыбного                                  |    |   |
| <b>Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>   |       |   |   |    |   |
| Тема 5.1.<br>Классификация, пищевая ценность,<br>обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | 78-79 | <b>Содержание</b><br>Классификация, пищевая ценность, строения тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.          | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией наглядных пособий | 30 | 2 |
| Тема 5.2.<br>Механическая кулинарная обработка мяса  | 80-81 | <b>Содержание</b><br>Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.  | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий    | 2  | 2 |
|  | 82-83 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Заполнение таблицы полуфабрикатов. требования к качеству сроки хранения, использования.  |   | 2  |   |
| Тема 5.4.<br>Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.                                     | 84-85 | <b>Содержание</b><br>Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Требования к качеству, сроки хранения. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий    | 2  | 2 |
| Тема 5.5.<br>Приготовление, оформление и отпуск  | 86-87 | <b>Содержание</b><br>Приготовление использованием различных технологий, оформление и  | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией                   | 2  | 2 |

|   |       |  |  |   |   |
|---|-------|--|--|---|---|
| блюды из припущенного, отварного мяса.  |       | отпуск блюд из припущенного, отварного мяса<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.   | наглядных пособий  |   |   |
|   | 88-89 | <b>Практическая работа 5</b><br>Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья<br>Составление технологических карт.  | Урок формирование практических умений  | 2 |   |
|   | 90-91 | <b>Лабораторная работа 7</b>   | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа.<br>Наглядно-демонстрационный | 4 |   |
|   | 92-93 | Приготовление блюд из мяса.  |  |   |   |
| Тема 5.6.<br>Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. | 94-95 | <b>Содержание</b><br>Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.<br>Органолептическая оценка                                | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией  | 2 | 2 |
| Тема 5.7.<br>Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. | 94-95 | <b>Содержание</b><br>Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией<br>наглядных пособий                               | 2 | 2 |
|   | 96-97 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |  | 2 |   |
|   |       | Составление технологических схем приготовления блюд из мяса  |  |   |   |
|   | 98-99 | <b>Практическая работа 6</b><br>Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости              | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.                              | 2 |   |

|   |  |   |                                       |   |    |
|---|--|---|---------------------------------------|---|----|
|   |  | от кондиции, вида сырья с учетом технологических карт.  | взаимозаменяемости. Составление       |   |    |
| Тема 5.8.<br>Классификация, пищевая ценность,<br>Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса птицы. | 100-   | <b>Содержание</b>   |                                       | Усвоение новых знаний   | 2  |
|   | 101  | Классификация, пищевая ценность, птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.  | Обработка сельскохозяйственной птицы. | лекция с демонстрацией наглядных пособий  |    |
|   | 102-   | <b>Лабораторная работа</b>  |                                       | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный | 4  |
|   | 103  | 8 Приготовление блюд из домашней птицы  |                                       |   |    |
|   | 104-   |   |                                       |   |    |
|   | 105  |   |                                       |   |    |
| 106-  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                |   |                                       | 2   |    |
| 107   | Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы. |   |                                       |   |    |
| <b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>   |  |   |                                       |   |    |
| Тема 6.1.<br>Классификация, пищевая ценность,<br>холодных блюд и закусок.   | 108-   | <b>Содержание</b>   |                                       | Усвоение новых знаний   | 12 |
|   | 109  | Классификация, пищевая ценность, гастрономических продуктов используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. | требования к качеству                 | лекция с демонстрацией наглядных пособий  | 2  |
| Тема 6.2.   | 110  | <b>Содержание</b>   |                                       | Усвоение новых  | 2  |

|  |         |   |  |   |   |
|--|---------|---|--|---|---|
| Ассортимент холодных блюд и закусок Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 111     | Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов.  | знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий                |   |   |
| Тема 6.3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                           | 112-113 | Содержание<br>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и сервировки. Отпуск, температура подачи.<br>Технология приготовления салатных заправок.<br>Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд.<br>Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок. | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий | 2 | 2 |
|  | 114-    | <b>Лабораторная работа 9</b>  | Закрепление и  | 4 |   |
|  | 115-117 | Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков.<br>Выбор производственного инвентаря и оборудования безопасного использования.<br>Приготовление различных  | совершенствование знаний и умений.<br>Лабораторная работа.     |   |   |

|  |         |  |   |    |   |
|--|---------|--|---|----|---|
|  |         | технологии отпуски сладких блюд, горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.   | Наглядно-демонстрационный   |    |   |
|  | 118-119 | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составление по приготовлению и холодных блюд, алгоритма отпуску сборником рецептур. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц. «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».  |   | 2  |   |
| <b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>   |         |  |   | 12 |   |
| Тема 7.1.<br>Ассортимент, классификация, пищевая ценность, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. | 120-121 | <b>Содержание</b><br>Ассортимент классификация сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка | Усвоение новых знаний.<br>Лекция с элементами самостоятельной работы. | 2  | 2 |

|   |             |   |  |   |   |
|---|-------------|---|--|---|---|
|   |             | Основного и вспомогательного сырья для приготовления<br>желированных<br>различных<br>блюд. Приготовление с использованием технологий,<br>оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе,<br>муссов, самбуков,<br>кремов, взбитых сливок при приготовлении отпуске сладких<br>блюд.<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения,<br>температурный режим<br>хранения сладких блюд, температура<br>подачи. |  |   |   |
| Тема 7.2.<br>Приготовление горячих напитков     | 122-<br>123 | <b>Содержание</b><br>Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай,<br>кофе, какао,<br>шоколад) Правила выбора методов приготовления горячих<br>напитков.<br>Температурный и санитарный режим и правила приготовления<br>горячих<br>напитков и их хранения. Особенности приготовления.<br>Правила<br>порционирования, отпуска напитков. Варианты<br>отпуска.  | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией<br>наглядных пособий | 2 | 2 |
| Тема 7.3.<br>Приготовление холодных<br>напитков | 124-<br>125 | <b>Содержание</b><br>Значения холодных напитков в питании. Классификация.<br>Правила выбора<br>методов приготовления холодных напитков. Температурный и<br>санитарный<br>режим и правила приготовления холодных напитков и их<br>хранения.<br>Требования<br>к качеству, режим хранения и реализации напитков.   | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией<br>наглядных пособий | 2 | 2 |
|   | 126-<br>127 | <b>Самостоятельная работа<br/>обучающихся</b><br>Составление по приготовлению и отпуску сладких   |  | 2 |   |

|  |                             |  |   |           |   |
|--|-----------------------------|--|---|-----------|---|
|  |                             | алгоритма  | блюды и   |           |   |
|  |                             | Разработка технологических карт для лабораторных напитков. Составление таблиц. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептур. Составление таблиц. «Требования к качеству сладких блюд и напитков».   |   |           |   |
|  | 128-<br>129-<br>130-<br>131 | <b>Лабораторная работа 10</b><br>Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования безопасного использования. Приготовление технологических и отпуску холодных сладких блюд, горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения. | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный | 4         | 2 |
|  |                             | <b>Всего</b>   |   | 132       |   |
| <b>Раздел 8. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</b> |                             |  |   | <b>54</b> |   |
| <b>МДК. 07.01Выполнение работ по профессии кондитер</b>                            |                             |  |   |           |   |
| Тема 8.1.  | 1-2                         | <b>Содержание</b>  | Усвоение новых знаний   | <b>30</b> | 2 |

|   |       |  |   |   |   |
|---|-------|--|---|---|---|
| Классификация, ассортимент, характеристика сырья химический                           |       | Классификация, характеристика сырья, приготовления хлеба и хлебобулочных изделий требования СанПиН.  | лекция с демонстрацией  | 2 |   |
| состав хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий.                               |       | Ассортимент, ценность хлеба различных и химический состав сырья сортов, и хлебобулочных изделий. Охрана труда и техника безопасности.  | пищевая наглядных пособий   |   |   |
| Тема 8.2.   | 3-4   | <b>Содержание</b>  | Усвоение новых знаний   | 2 | 2 |
| Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способам. |       | Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарными способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции. | лекция с демонстрацией наглядных пособий  |   |   |
|   | 5-6   | <b>Практическая работа № 1</b><br>Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий   | Урок формирование практических умений   | 2 |   |
|   | 7-12  | <b>Лабораторная работа № 1</b><br>Приготовления хлеба из дрожжевого теста, Хлеба формового; Любительский, Российский массой 09-1кг., Хлеб подовый; Ромашка, Ситный с изюмом.   | Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания | 6 |   |
| Тема 8.3.   | 13-14 | <b>Содержание</b>  | Усвоение новых знаний   | 2 |   |
| Технология приготовления  |       | Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, хранения и реализации, требования к условиям качеству. Подбор  | лекция с демонстрацией наглядных пособий  |   |   |

|  |        |  |   |   |   |
|--|--------|--|---|---|---|
| хлебобулочных изделий; батонов,  |        | инструментов, и соблюдение<br>инвентаря оборудования, правил техники   |   |   |   |
| калачей,<br>условия хранения и реализации,<br>требования к качеству.               | 15-16  | <b>Практическая работа № 2</b><br>Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.   | Урок формирования<br>практических умений  | 2 |   |
|  | 17- 22 | <b>Лабораторная работа № 2</b><br>Приготовления хлебобулочных изделий батонов (подмосковный, и французский), калач хлебный. Национальный хлеб (раздан, матнакаш, пури)<br><b>Содержание</b>  | Закрепление и совершенствование знаний умений, выполнение практического задания | 6 |   |
|  | 23-24  | технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.<br>Основные технологические операции и способы слоения теста.<br>Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий                  | 2 | 2 |
| Тема 8.4.<br>Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. | 25-30  | <b>Лабораторная работа №3</b><br>Приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.<br>Ватрушка «Венгерская» с различными начинками. Кроассаны, булочки.  | Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий                  | 2 | 2 |
|  |        | <b>Самостоятельная работа № 1</b> Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, Ассортимент хлебобулочных изделий, выпускаемый на предприятиях нашего города, национальные виды хлеба и хлебобулочный изделий                 |   | 2 |   |
|  |        | <b>Самостоятельная работа №2</b><br>теме; « Историческая справка о дрожжевом тесте», Сообщения по «Виды дрожжевого теста, и изделия из него» ,с использованием сети  |   | 2 |   |

|  |       |   |   |           |   |
|--|-------|---|---|-----------|---|
|  |       | интернет  |   |           |   |
|  |       | <b>Содержание</b>   |   | <b>16</b> |   |
| Тема 8.5. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. | 31-32 | Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.  | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией<br>наглядных пособий              | 2         | 2 |
|  | 33-34 | <b>Практическая работа №3</b><br>Расчет сырья для приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого теста   | Урок формирования практических умений   | 2         | 2 |
| Тема 8.6. Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него  | 35-36 | <b>Содержание</b><br>Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.   | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией<br>наглядных пособий              | 2         | 2 |
|  | 37-42 | <b>Лабораторная работа № 4</b><br>Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного, рубленого, пресного слоеного, воздушного теста Пирог бисквитный, столбики соленные, полоска песочная, кольцо заварное, уголки гата, рубленные, ушки .макаруны, птифуры. | Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания | 6         |   |

|   |       |   |   |           |   |
|---|-------|---|---|-----------|---|
|   |       | <b>Самостоятельная работа №3</b><br>Доклад; « Виды изделий из различных видов теста на прилавках нашего города»   |   | 2         |   |
|   |       | <b>Самостоятельная работа №4</b><br>Кроссворды по теме « Сладость в радость, и не только» « Вред или польза»  |   | 2         |   |
| Тем а 8.7. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способам, оформление пряников, батончиков, коврижек                    | 43-44 | <b>Содержание</b><br>Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек<br>Подбор инструментов, инвентаря и оборудования,<br>соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.<br>Ассортимент ,виды классификации, основные показатели печенья и пряничных изделий, способы разделки и оформления. | Усвоение новых знаний<br>лекция с демонстрацией<br>наглядных пособий              | 8<br>2    | 2 |
|   | 45-48 | <b>Лабораторная работа № 5</b><br>Приготовление пряничного теста сырцовым способом<br>Формовка пряника по эскизам обучающихся   | Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания | 4         |   |
|   |       | <b>Самостоятельная работа № 5</b> Разработать эскиз авторского пряника на тему « Мой любимый город»   |   | 2         |   |
| <b>Раздел 2.Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</b> |       |   |   | <b>36</b> |   |

| приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных |       |   |  |   |   |
|--|-------|---|--|---|---|
| МДК. 07.02Выполнение работ по профессии кондитер   |       |   | 10   |   |   |
|  |       | Содержание  |  |   |   |
| Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.                           | 49-50 | <p>Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, е основные показатели качества. Технология приготовления сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки.</p> <p>Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, кракелюр марципана, шоколада, карамели, желатина и украшений из них</p> | <p>Усвоение новых знаний лекция</p> <p>с демонстрацией наглядных пособий</p>             | 2 | 2 |
|  | 51-54 | <p><b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов сиропы, глазурь, помадка; основная, сахарная, молочная, шоколадная)</p> <p>Сливочная карамель, мастика; молочная, сахарная.</p> <p>Приготовление кремов; « заварны на основе ( крахмал, мука) с яйцами Шарлот», х и без.</p> <p>Сливочные, Масляные. Темперирование шоколада</p>  | <p>Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания</p> | 4 |   |
|  |       | <p><b>Самостоятельная работа №6</b> Сообщение на тему « Украшения на кондитерские изделия из различного сырья»</p>  |  | 2 |   |
|  |       | <p><b>Самостоятельная работа №7</b> Разработать эскиз украшения из шоколада с использованием</p>  |  | 2 |   |

|   |       |   |   |    |   |
|---|-------|---|---|----|---|
|   |       | карамели.   |   |    |   |
| Тема 2.2 . Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.        | 55-56 | <b>Содержание</b><br>Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. | Усвоение новых знаний лекция                                | 26 | 2 |
|   |       |   | с демонстрацией наглядных пособий                           | 2  |   |
| <b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов   | 57-58 | <b>Содержание</b><br>Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов .   | Усвоение новых знаний лекция                                | 2  | 2 |
|   |       |   | с демонстрацией наглядных пособий                           |    |   |
| Тема 2.4. Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов . | 59-60 | <b>Содержание</b><br>Технология приготовления и оформление слоеных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов .   | Усвоение новых знаний лекция                                | 2  | 2 |
|   |       |   | с демонстрацией наглядных пособий                           |    |   |
| Тема 2.5. Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов                         | 61-62 | <b>Содержание</b><br>Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов .  | Усвоение новых знаний лекция                                | 2  | 2 |
|   |       |   | с демонстрацией наглядных пособий                           |    |   |
|   | 63-64 | <b>Практическая работа № 5</b><br>Расчет сырья для приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, воздушных пирожных. По заданному количеству                  | Урок формирования практических умений                       | 2  |   |
|   | 65-70 | <b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление бисквитно-кремовых, заварное: «Шу», эклер, слоенное «Трубочка», наполеон, безе, песочное «корзиночка                                  | Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение | 6  |   |

|   |       |  |   |    |  |
|---|-------|--|---|----|--|
|   |       |  | практического задания   |    |  |
|   | 71-76 | <b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление бисквитно-кремовых тортов «Березка» ,»Подарочный», «Прага», «Шоколадный», «Трюфельный» , «Пьяная вишня», Слоеных « Наполеон», «Рубленный» , воздушные «Ярославна», комбинированные, фигурные | Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания | 6  |  |
|   |       | <b>Самостоятельная работа №8</b> Подготовка презентаций и сообщений по теме «Приготовление тортов и пирожных с различными кремами, с авторским оформлением»  |   | 2  |  |
|   |       | <b>Самостоятельная работа №9</b> Сообщение по теме ; « Кондитерское изделие как десерт»  |   | 2  |  |
| <b>Учебная практика по ПМ.07</b><br>Виды работ:   |       |  |   | 72 |  |
| <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> |       |  |   |    |  |

|  |     |  |
|--|-----|--|
| <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>   |     |  |
| <p>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br/>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода</p> <p>11. изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br/>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к</p> <p>12. безопасности пищевых продуктов.<br/>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом</p> <p>13. требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br/>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных,</p> <p>15. мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br/>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное</p> <p>17. использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br/>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с</p> <p>18. инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br/>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье</p> <p>19. вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |     |  |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07</b> Виды работ:</p>  | 108 |  |
| <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,</p>  |     |  |

регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

|  |         |     |
|--|---------|-----|
|  | Всего   | 90  |
|  | экзамен | 12  |
|  | Всего   | 222 |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатория Учебная кухня ресторана  
Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для обучающихся 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

##### **весоизмерительное оборудование:**

весы настольные; электронные;

##### **холодильное оборудование:**

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

##### **механическое оборудование:**

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания; **тепловое оборудование:**

плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница;

микроволновая печь;

##### **оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

###### **овоскоп;**

нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

##### **оборудование для мытья посуды:**

машина посудомоечная;

##### **вспомогательное оборудование:**

стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

#### **Инвентарь, инструменты, кухонная посуда :**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски,

## **расходные материалы:**

стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые  
**посуда для презентации:**

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:** рабочие столы; -стол с мраморным покрытием; -весы настольные; - цветные разделочные доски ; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки; -веселки; -венчики; -ложки; -ножи экономной очистки овощей; -гастроемкости; -кастрюли; -сотейники; -сковороды; -ситя; -сито конусообразное; выемки -формы, -паллеты,-скребки, трафареты, кисти, кондитерские мешки, насадки; подставки для тортов; - набор для работы с марципаном; -формы, трафареты для шоколада и конфет; -шаблоны для бисквита; -полусферы; -эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки; -аэрограф с компрессором; -термометры; -спиртовка; -бытовой фен; -силиконовые штампы, силиконовые жгуты; -горелка профессиональная; -темпер для шоколада; -пульверизатор для шоколадного велюра -силиконовые коврики

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

## **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:**

весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина.

блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Анфимова Н.А. Кулинария , Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий , Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
4. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л.,Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров- М., Изд.центр «Академия», 2012г-112с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. СПО – М.: Изд.центр «Академия», 2013г.
6. Семиряжко Т.Г, Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы : учебное пособие, -М. –Издательский центр « Академия» 2013.-208с.
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2016 г.
8. Мартинчик А.Н. Физиология питания , Москва, Изд.центр « Академия» 2015г

9. Потапова Н.Н. Калькуляция и учет, Москва, Изд. центр «Академия», 2016г
10. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, Москва, Изд. центр «Академия», 2014г.

**нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
9. 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 № »]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2)
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
13. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г

**Дополнительные источники:**

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».

9. Журнал «Кулинарный практикум». Профессиональные информационные системы:
  1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
  2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

#### **Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной(самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана. Оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение..

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик : учебная, производственная(по профилю специальности), и преддипломная. Учебная , производственная(по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках Профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках Профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5.ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности

которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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

По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому Профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание

и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшие за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа на менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом и дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема –передачи информации в доступных для них формах.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программой( имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### 3.7 Программы учебных и производственных практик

#### Рабочая программа учебной практики ПМ.01

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1. Область применения программы** Рабочая программа учебной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**1. 2. Цели и задачи учебной практики** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

#### 1. 3 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 01 -72 часа,

Сроки прохождения учебной практики:

Учебная практика тесно взаимосвязано с общепрофессиональными дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология, стандартизация, Охрана труда. Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i> | <i>ПК</i> | <i>ПО</i><br><i>( практический опыт)</i> | <i>Показатели результата</i> |
|------------|-----------|--|------------------------------|
| 1          | 2         | 3  | 4                            |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами    | Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.      |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             | Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.  | Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.  |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   | Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          | Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей  | Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей      |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3. 1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i>         | <i>Код и наименование профессиональных модулей</i> | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i>  | <i>Наименование тем учебной практики</i>  | <i>Кол-во часов по темам</i> |
|-----------------------|--|---------------------------|--|---|------------------------------|
| 1                     | 2  | 3                         | 4  | 5   | 6                            |
| <b>ПК 1.1. - 1.3.</b> | <b>ПМ.01</b>                                       | <b>72</b>                 | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса.<br>Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.  | Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса.                                   | 12                           |
|                       |  |                           | Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса. | Тема 1.2. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. | 12                           |
|                       |  |                           | Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.<br>Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.  | Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.                                   | 12                           |
|                       |  |                           | Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. Подготовка рыбы для  | Тема 1.4. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. | 12                           |

|  |  |   |   |    |
|--|--|---|---|----|
|  |  | сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.   |   |    |
|  |  | Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов.  | Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.                                   | 12 |
|  |  | Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы. | Тема 1.6. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. | 10 |
|  |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  |   | 2  |

### 3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики</i>  | <i>Содержание учебных занятий</i> | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|--|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>                          | <i>3</i>           | <i>4</i>                |
| <b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>   |                                   | 72                 |                         |
| <b>Виды работ:</b><br>- Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.<br>- Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса<br>- Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.<br>- Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд. Подготовка рыбы для сложных блюд. |                                   |                    |                         |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.   |   |   |   |
| - Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов.  |   |   |   |
| - Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы. |   |   |   |
| Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса.   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 3 |
|   | 1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса. Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления полуфабрикатов.  | 6 |   |
|   | 2. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Организация и приготовление полуфабрикатов из мяса. Оценка качества полуфабрикатов из мяса. Подача и оформление блюда. | 6 | 3 |
| Тема 1.2. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 3 |
|   | 3. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.  | 6 |   |
|   | 4. Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленного мяса.   | 6 | 3 |
| Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 3 |
|   | 5. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.  | 6 |   |
|   | 6. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.   | 6 | 3 |

|   |                                      |  |   |   |
|---|--------------------------------------|--|---|---|
| Тема 1.4. Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.           | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   | 3 |
|   | 7.                                   | Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд.  | 6 |   |
|   | 8.                                   | Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.  | 6 | 3 |
| Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   | 3 |
|   | 9.                                   | Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления.   | 6 |   |
|   | 10.                                  | Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Организация и приготовление полуфабрикатов из мяса. Оценка качества полуфабрикатов из птицы. | 6 | 3 |
| Тема 1.6. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   | 3 |
|   | 11.                                  | Организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд. Подготовка домашней птицы для сложных блюд   | 6 |   |
|   | 12.                                  | Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.  | 4 | 3 |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет  |                                      |  | 2 |   |

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4.1.**

##### **Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности

к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

##### **«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд»,**

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; мясорубка электрическая; овощерезка-протирка электрическая; весы; шкаф; стеллаж; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильные камеры; холодильники; полка настенная для сушки тарелок; кухонный комбайн; ванны моечные, раковины.

Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саломандр), электроблинница, электромармиты, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф шоковой заморозки, льдогене-ратор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), диспансер для подогрева тарелок, блендер, слайсер, куттер, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), сифон, стол с охлаждаемой поверхностью, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, кофемолка (аппарат для обжарки зёрен), ховоли (оборудование для варки кофе на песке), гриль сковорода, овоскоп, нитрат-тестер, фризер, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга.

## **Учебно-методическое обеспечение**

2 учётom направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: – технологические карты по производственным процессам; – тестовые задания; – комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

###### **Основной источник:**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

##### **МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

###### **Основной источник:**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

#### **Интернет-ресурсы:**

2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
  - <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
  - <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
  - <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
  - <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки   |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов | Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             | Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                                     |   |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   | Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд   |   |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов  |   |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки<br>результата   | Формы и<br>методы<br>контроля и<br>оценки                  |
|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.                                 |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.                               | Интерпретация<br>результатов<br>наблюдений за              |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. | деятельностью<br>обучающегося<br>в<br>процессе<br>освоения |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                    | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.  | образовательной<br>программы.                              |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на госу-  | -использует разные программы при работе на   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| дарственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   | компьютерах   |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей  | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность  |  |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства   |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной  |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | технике   |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - применяет источники иностранной литературы          |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере              | - стремится планировать профессиональную деятельность |  |

### Рабочая программа производственной практики ПМ.01

## 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**2.1. Область применения программы** Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**2.2. Цели и задачи производственной практики** Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессио-

нальных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### 3. 3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа в четвертом семестре;

#### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

в рамках освоения ПМ 01. - 72ч ;

### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>  | <i>ПК</i>  | <i>ПО</i><br><i>( практический опыт)</i>                          | <i>Показатели результата</i>                                    |
|---|--|---|---|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>  | <i>4</i>  |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реали- | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, об- | Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для об- | Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами   | работки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами  | Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.  |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                    | Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.  | Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.  |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                          | Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий | Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов. |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей  | Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей      |

## 2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| <i>Код профессиональных компетенций</i> | <i>Наименования профессиональных модулей</i> | <i>Виды работ</i>   | <i>Количество часов производственной практики по ПМ</i>  |
|---|--|---|--|
| <i>1</i>                                | <i>2</i>                                     |   | <i>3</i>   |
| ПК 1.1. –1.3.                           | ПМ 01.                                       | <p><b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА</b></p> <p>Ознакомление с предприятием. Соблюдение правил и техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p> <p>Ознакомление с производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.</p> <p>Изучение правил техники безопасности при работе на оборудовании и при пользовании производственным инвентарем.</p> <p>Подготовка мяса для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Подготовка рыбы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Подготовка домашней птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p> | <p><b>4</b></p> <p><b>72</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p> |

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации производственной практики** Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образова-тельным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты..Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессио-нального модуля концентрированно.

4. завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

#### **Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

##### **Основной источник:**

к Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

к Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

##### **МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

##### **Основной источник:**

3 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

4 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**Интернет-ресурсы:**

3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

5. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Производственная практика проводится преподавателем специ-альных дисциплин.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направ-лению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обяза-тельную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифициро-ванным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специ-ально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

| <i>Результаты</i><br><i>(освоенные профессиональные компетенции)</i>  | <i>Основные показатели оценки результата</i>   | <i>Формы и методы</i><br><i>контроля и оценки</i>  | <i>(освоенные профессиональные компетенции)</i> |
|---|--|--|---|
| 1   |  | 2  |   |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов | Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ                | и реализация                                    |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             | Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                                     | ОК 04. Работать в коллективе и с коллегами, руководителями   |   |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   | Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд   | ОК 05. Осуществлять устное общение на родном языке с учетом культурных особенностей                      |   |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов  | ОК 06. Проявлять гражданскую ответственность, соблюдать осознанное поведение в соответствии с ценностями |   |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | ность  |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося<br><br>- процессе освоения образовательной программы. |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства                                  |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике                     |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | - применяет источники иностранной литературы   |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | - стремится планировать профессиональную деятельность  |  |

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики \_\_\_\_\_  
 (имя, отчество,  
 фамилия)

| № темы | Содержание<br>практической<br>работы | Кол-во часов | Отметка<br>наставника<br>о<br>выполнении |
|--------|--------------------------------------|--------------|--|
|        |                                      |              |  |
|        |                                      |              |  |
|        |                                      |              |  |

## ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Заполнить информационную часть.
2. Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
3. Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
4. Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
5. Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
6. Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

## ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### Примерная структура отчета

1. Общие сведения о проделанной работе (*краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты*);
2. Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);
3. Предложения по совершенствованию практики.
4. Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_

## Рабочая программа учебной практики ПМ.02

### 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2. 1. Область применения программы** Рабочая программа учебной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**2. 2. Цели и задачи учебной практики** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

#### 3. 3 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

4. рамках освоения ПМ. 02 – 72 часа. Сроки прохождения учебной практики: Учебная практика тесно взаимосвязано с общепрофессиональными дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология, стандартизация, Охрана труда. Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

## **5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i> | <i>ПК</i> | <i>ПО</i><br><i>(практический опыт)</i> | <i>Показатели результата</i> |
|------------|-----------|---|------------------------------|
|------------|-----------|---|------------------------------|

| 1  | 2   | 3   | 4  |
|--|---|---|--|
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Владения и выбор техникой весо-измерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала.<br/>Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p> | <p>Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия</p>        |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>              | <p>Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента.<br/>Соблюдения хранения и отпуска супов</p>   | <p>Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента</p>                                   |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>   | <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>  | <p>Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.</p>   | <p>Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.</p>  |
| <p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>   |   |   |  |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>   | <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>           | <p>Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>   | <p>Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим</p> |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |   | приготовления пищи.  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания             | Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания        | Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.   | Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента                             | Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей   | Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи  | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей                         |

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

к 1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i>        | <i>Код и наименование профессиональных модулей</i> | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i>   | <i>Наименование тем учебной практики</i>  | <i>Кол-во часов по темам</i> |
|----------------------|--|---------------------------|---|---|------------------------------|
| 1                    | 2  | 3                         | 4   | 5   | 6                            |
| ПК<br>2.1. -<br>2.2. | ПМ.02  | 72                        | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из них. | Тема 2.1 Организация и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. | 12                           |
|                      |  |                           | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, используя различные способы и приемы приготовления.  | Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей.  | 12                           |
|                      |  |                           | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные способы и приемы приготовления.  | Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.  | 12                           |
|                      |  |                           | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные способы и приемы приготовления   | Тема 2.4. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса.  | 12                           |
|                      |  |                           | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, используя различные способы и приемы приготовления.  | Тема 2.5. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы.  | 12                           |
|                      |  |                           | Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.   | Тема 2.6. Приготовление сложных холодных блюд и соусов.   | 12                           |
|                      |  |                           | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  |   |                              |

### 3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики</i>  | <i>Содержание учебных занятий</i>  | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|--|--|--------------------|-------------------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   | <i>3</i>           | <i>4</i>                |
| <b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>   |  | 72                 |                         |
| <b>Виды работ:</b><br>- Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из них.<br>- Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, используя различные способы и приемы приготовления.<br>- Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные способы и приемы приготовления.<br>- Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные способы и приемы приготовления.<br>- Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, используя различные способы и приемы приготовления.<br>- Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. |  |                    |                         |
| Тема 2.1 Организация и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей.  | <b>Содержание учебного материала</b>   |                    | 3                       |
|  | 1. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из овощей.                                   | 6                  |                         |
|  | 2. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок из овощей.  | 6                  |                         |
| Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей.   | <b>Содержание учебного материала</b>   |                    | 3                       |
|  | 3. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей, используя различные способы и приемы приготовления. Оформление, сервировка и подача. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. | 6                  |                         |

|  |                                      |  |   |   |
|--|--------------------------------------|--|---|---|
|  | 4.                                   | Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Подача и оформление блюда.   | 6 |   |
| Тема 2.3. Приготовление  | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   | 3 |
| сложных холодных блюд и закусок из рыбы.                           | 5.                                   | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы, используя различные способы и приемы приготовления. Оформление, сервировка и подача.  | 6 |   |
|  | 6.                                   | Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Оценка качества блюд из рыбы. Подача и оформление блюда. | 6 |   |
| Тема 2.4. Приготовление  | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   | 3 |
| сложных холодных блюд и закусок из мяса.                           | 7.                                   | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные способы и приемы приготовления. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления.   | 6 |   |
|  | 8.                                   | Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Подача и оформление сложных холодных блюд и закусок из мяса.   | 6 |   |
| Тема 2.5. Приготовление  | 9.                                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 3 |
| сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы.     |                                      | Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, используя различные способы и приемы приготовления. Оформление, сервировка и подача.  | 6 |   |
|  | 10.                                  | Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт.  | 6 |   |
| Тема 2.6. Приготовление  | 11.                                  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 3 |
| сложных холодных блюд и соусов.                                    |                                      | Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление, сервировка и подача.   | 6 |   |
|  | 12.                                  | Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций.  | 4 |   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                                      |  | 2 |   |

## 1.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к

### организации учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности

5 самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

Реализация программы **учебной практики** предполагает наличие:

**«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд»,**

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; мясорубка электрическая; овощерезка-протирка электрическая; весы; шкаф; стеллаж; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильные камеры; холодильники; полка на-стенная для сушки тарелок; кухонный комбайн; ванны моечные, раковины.

Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (сала-мандр), электроблинница, электромармиты, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), диспансер для подогрева тарелок, блендер, слайсер, куттер, миксер для кок-тейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), сифон, стол с охлаждаемой поверхностью, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зёрен), ховоли (оборудование для варки кофе на песке), гриль сковорода, овоскоп, нитрат-тестер, фризер, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга.

### Учебно-методическое обеспечение

7. учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;

- алгоритм выполнения работ пооперационно;

7. методические рекомендации по выполнению работ.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

##### закусок сложного ассортимента

##### Основной источник:

7. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

#### МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

##### сложного ассортимента

##### Основной источник:

- Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

##### Интернет-ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

#### 4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

#### 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на

| <b>Результаты<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>   |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм                           | Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента   | Самооценка, направленная на самостоятельную   |

основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

|  |  |  |
|--|--|--|
| обслуживания   |  |  |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  | Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента  |  |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента |  |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента                             | оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента                        |  |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента                 |  |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей   | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)  | Основные<br>показатели оценки<br>результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки            |
|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.                                 |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.                               | Интерпретация результатов наблюдений за        |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. | деятельностью обучающегося в процессе освоения |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно   | - работает в   | образовательной                                |

|  |   |            |
|--|---|------------|
| взаимодейство-<br>вать с коллегами, руководством, клиентами  | коллективе,<br>выполняет<br>поставленные<br>задачи.   | программы. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | -использует разные программы при работе на компьютерах  |            |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |            |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них  |            |
|  | ответственность   |            |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной                             | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и  |            |

|   |  |
|---|--|
| деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности                | мастерства   |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности             | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - применяет источники иностранной литературы                                       |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере              | - стремится планировать профессиональную деятельность                              |

### Рабочая программа производственной практики ПМ.02

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- **1. Область применения программы** Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**2.2. Цели и задачи производственной практики** Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### **3.3 Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания – 144 часа в четвертом семестре;

#### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

в рамках освоения ПМ 02. - 108ч;

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>  | <i>ПК</i>  | <i>ПО</i><br><i>(практический опыт)</i>  | <i>Показатели результата</i>   |
|---|--|--|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>   | <i>4</i>   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Владения и выбор техникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала.<br>Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента | Производит уборку рабочего места.<br>Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием.<br>Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей                            | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания              | Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента.<br>Соблюдения хранений и отпуска супов  | Демонтирует методы приготовления творческого оформления супов комбинированными способами.<br>Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента                              |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| бителей, видов и форм обслуживания  |  |   |  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  | Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.  | Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий  | Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.<br><br>Соблюдает температурный режим приготовления пищи. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             | Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>        | <p>Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>                                       | <p>Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p> | <p>Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>  |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>              | <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>   | <p>Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи</p>                      | <p>Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей</p>                         |

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| <i>Код профессиональных компетенций</i> | <i>Наименования профессиональных модулей</i> | <i>Виды работ</i>  | <i>Количество часов производственной практики по ПМ</i> |
|---|--|--|---|
| <i>1</i>                                | <i>2</i>                                     |  | <i>3</i>  |
| ПК 2.1. -2.3.                           | ПМ 02.                                       | <b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</b> | <b>4</b>  |
|   |  | Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.  | 12  |
|   |  | Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.   | 12  |
|   |  | Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы.   | 12  |
|   |  | Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.  | 12  |
|   |  | Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.  | 12  |
|   |  | Декорирование блюд сложными холодными соусами.   | 12  |
|   |  | Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.   | 12  |
|   |  | Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.  | 12  |
|   |  | Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.   | 10  |
|   |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   | <b>2</b>  |

**1 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации производственной практики** Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального

цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

4. завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

**Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Основной источник:**

5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Основной источник:**

6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

## Интернет-ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Производственная практика проводится преподавателем специ-альных дисциплин.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направ-лению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязатель-ную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифициро-ванным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специ-ально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических провероч-ных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании на-блюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выпол-нения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

| <b>Результаты<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>  |
|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами   | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента   |  |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  | Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента  |  |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента                       |  |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента   |  |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента |  |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей   | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                   |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| <i>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</i>  | <i>Основные показатели оценки результата</i>   | <i>Формы и методы<br/>контроля и оценки</i>   |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.                                 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.                               |   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. |   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать   | - работает в коллективе, выполняет поставленные  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| вать с коллегами, руководством, клиентами   | задачи.   |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   | -использует разные программы при работе на компьютерах  |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей  | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность  |  |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства   |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике  |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | - применяет источники иностранной литературы  |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | - стремится планировать профессиональную деятельность   |  |

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
 по специальности (профессии) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики \_\_\_\_\_

(имя, отчество,  
фамилия)

| № темы | Содержани<br>е<br>практичес<br>кой работы | Кол-во<br>часов | Отметка<br>наставника<br><br>о выполнении |
|--------|---|-----------------|---|
|        |   |                 |   |
|        |   |                 |   |
|        |   |                 |   |

## ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

- к Заполнить информационную часть.
- к Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
- к Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
- к Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

### ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### Примерная структура отчета

- 6 Общие сведения о проделанной работе (*краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты*);
- 7 Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);
- 8 Предложения по совершенствованию практики.
- 9 Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_

### **Рабочая программа учебной практики ПМ.03**

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

• **1. Область применения программы** Рабочая программа учебной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**3 2. Цели и задачи учебной практики** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения профиля специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

#### **4. 3 Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 - 72 часа.

Сроки прохождения учебной практики:

Учебная практика тесно взаимосвязано с общепрофессиональными дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология, стандартизация, Охрана труда. Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

## 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>   | <i>ПК</i>   | <i>ПО</i><br><i>(практический опыт)</i>  | <i>Показатели результата</i>  |
|--|---|--|---|
| <i>1</i>   | <i>2</i>  | <i>3</i>   | <i>4</i>  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных | Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, | Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями.<br>Владеет техникой ухода за весо- |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  | материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.   | измерительным оборудованием.   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.<br>Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима | Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь.<br>Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                  | Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации   | Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента   | Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента  |
| Организация и ведение процессов  | ПК 3.5. Осуществлять приготов-   | Применения творческого   | Применяет творческое оформление  |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                 | <p>ление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                           | <p>оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>                    | <p>и<br/>приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>                                      |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>  | <p>и<br/>Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>       |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>        | <p>Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> | <p>и<br/>Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i>         | <i>Код и наименование профессиональных модулей</i> | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i>  | <i>Наименование тем учебной практики</i>   | <i>Кол-во часов по темам</i> |
|-----------------------|--|---------------------------|--|--|------------------------------|
| 1                     | 2  | 3                         | 4  | 5  | 6                            |
| <b>ПК 3.1. - 3.4.</b> | <b>ПМ.03</b>                                       | <b>72</b>                 | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов           | Тема 3.1. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов.          | 6                            |
|                       |  |                           | Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов.                           | Тема 3.2. Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов.                           | 6                            |
|                       |  |                           | Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  | Тема 3.3. Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  | 6                            |
|                       |  |                           | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. | Тема 3.4. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. | 6                            |

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|  |  | Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов.   | Тема 3.5. Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов. | 6 |
|  |  | Использование различных технологий приготовления  | Тема 3.6. Технологии приготовления сложных  | 6 |
|  |  | сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.   | горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.   |   |
|  |  | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра  | Тема 3.7 Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования             | 6 |
|  |  | Использование различных технологий приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.   | Тема 3.8 Технологии приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к готовой продукции.   | 6 |
|  |  | Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | Тема 3.9 Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов.   | 6 |
|  |  | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из птицы, дичи и кролика. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из птицы, дичи и кролика. | Тема 3.10 Организация и приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.         | 6 |
|  |  | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.   | Тема 3.11 Организация приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.  | 6 |

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
|  |  | Сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |  |   |
|  |  | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Использование различных техно- | Тема 3.12 Организация и приготовление сложных блюд из мяса, использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса. | 4 |

|  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  | гий приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |   |
|  |  |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   |  | 2 |

### 3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики</i>   | <i>Содержание учебных занятий</i>  | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|---|--|--------------------|-------------------------|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>           | <i>4</i>                |
| <b>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>   |  | 72                 |                         |
| <b>Виды работ:</b><br>- Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов.<br>- Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов.<br>- Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.<br>- Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов.<br>- Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов.<br>- Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. |  |                    |                         |
| <b>Тема 3.1. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |                    |                         |
|   | 1 Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов | 6                  | 3                       |
| <b>Тема 3.2. Органолептическая оценка качества и соответствия</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |                    |                         |
|   | 1 Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и  | 6                  | 3                       |

|  |                                      |   |   |   |
|--|--------------------------------------|---|---|---|
| основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов.  |                                      | дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов.  |   |   |
| Тема 3.3. Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |   |
|  | 1                                    | Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.   | 6 | 3 |
| Тема 3.4. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |   |
|  | 1                                    | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов.  | 6 | 3 |
| Тема 3.5. Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов.                  | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |   |
|  | 1                                    | Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов.   | 6 | 3 |
| Тема 3.6. Различные технологии приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.   | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |   |
|  | 1                                    | Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.  | 6 | 3 |
| Тема 3.7 Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования                              | <b>Содержание учебного материала</b> |   | 6 | 3 |
|  | 1                                    | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Оценка качества сырья. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. |   |   |

|  |                                      |  |   |   |
|--|--------------------------------------|--|---|---|
| Тема 3.8 Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к готовой продукции.  | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 6 | 3 |
|  | 1                                    | Использование различных технологий приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества сырья. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Подача и оформление блюд.   |   |   |
| Тема 3.9 Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов.  | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 6 | 3 |
|  | 1                                    | Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.  |   |   |
| Тема 3.10 Организация приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования.          | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 6 | 3 |
|  |                                      | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из птицы, дичи и кролика. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из птицы, дичи и кролика.                            |   |   |
| Тема 3.11 Организация приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 6 | 3 |
|  | 1                                    | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. |   |   |
| Тема 3.12 Организация приготовления сложных блюд из мяса, использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса.                                 | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 6 | 3 |
|  | 1                                    | Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.                           |   |   |
|  |                                      | <b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>  |   |   |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации

### учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности

#### 7. самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

Реализация программы **учебной практики** предполагает наличие:

**«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд»,**

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; мясорубка электрическая; овощерезка-протирка электрическая; весы; шкаф; стеллаж; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильные камеры; холодильники; полка на-стенная для сушки тарелок; кухонный комбайн; ванны моечные, раковины.

Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (сала-мандр), электроблинница, электромармиты, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), диспансер для подогрева тарелок, блендер, слайсер, куттер, миксер для кок-тейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), сифон, стол с охлаждаемой поверхностью, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зёрен), ховоли (оборудование для варки кофе на песке), гриль сковорода, овоскоп, нитрат-тестер, фризер, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга.

### Учебно-методическое обеспечение

7. учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: – технологические карты по производственным процессам; – тестовые задания; – комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

##### **Основной источник:**

- к Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
- к Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

#### **МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

##### **сложного ассортимента**

##### **Основной источник:**

- 10 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
- 11 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

##### **Интернет-ресурсы:**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

#### 4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

### 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)   | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|---|---|--|
| 1   | 2   | 3  |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка,<br>направленная на<br>самостоятельную<br>оценку<br>обучающимся |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление,   | Соблюдает температурный режим   |  |

|  |  |                             |
|--|--|-----------------------------|
| непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | хранения<br>холодных соусов, заправок  | результатов<br>деятельности |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента  |                             |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       | Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента                       |                             |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |                             |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом   | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного       |                             |

|  |   |  |
|--|---|--|
| потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | ассортимента  |  |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>           |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.   | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ. |   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать   | - решает стандартные и   |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| собственное профессиональное и личностное развитие   | нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений.   | обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.   |   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | -использует разные программы при работе на компьютерах  |   |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br><br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |   |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них  |   |

|   | ответственность  |
|---|--|
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства              |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной техники |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | - применяет источники иностранной литературы                                       |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | - стремится планировать профессиональную деятельность                              |

## Рабочая программа производственной практики ПМ.03

### 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

• **1. Область применения программы** Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерально-го государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**4 2. Цели и задачи производственной практики** Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### 5. 3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов в пятом семестре;

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

в рамках освоения ПМ 03. - 108ч ;

**6. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>   | <i>ПК</i>   | <i>ПО</i><br><i>( практический опыт)</i>  | <i>Показатели результата</i>   |
|--|---|---|--|
| <i>1</i>   | <i>2</i>  | <i>3</i>  | <i>4</i>   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями.<br><br>Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.<br>Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима            | Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь.<br><br>Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| обслуживания   |  |  |  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации         | Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации                         |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       | Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента                               | Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента                          |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>  | <p>Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>       |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>        | <p>Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> | <p>Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |

## 2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| <i>Код профессиональных компетенций</i> | <i>Наименования профессиональных модулей</i> | <i>Виды работ</i>   | <i>Количество часов производственной практики по ПМ</i> |
|---|--|---|---|
| 1                                       | 2  |   | 3   |
| ПК 3.1. -3.4.                           | ПМ.03  | <b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</b> | 108   |
|   |  | Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.   | 30  |
|   |  | Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.   | 24  |
|   |  | Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.   | 36  |
|   |  | Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции.   | 18  |
|   |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  |   |

**1 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации производственной практики** Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образова-тельным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессио-нального модуля концентрированно.

6. завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

#### **Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

##### **Основной источник:**

6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.  
**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Основной источник:**

8. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
9. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

### **Интернет-ресурсы:**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Производственная практика проводится преподавателем специ-альных дисциплин.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направ-лению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязатель-ную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифициро-ванным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специ-ально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

## **8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

| <i>Результаты<br/>(освоенные профессиональные<br/>компетенции)</i>  | <i>Основные показатели оценки результата</i>  | <i>Формы и методы<br/>контроля и оценки</i>   |
|---|---|---|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>  |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок  |   |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление   | Применяет творческое приготовление и оформление сала-   |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | тов сложного ассортимента  |  |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       | Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента                       |  |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |  |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из   | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика                |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | сложного ассортимента   |  |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| <i>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</i>   | <i>Основные показатели оценки результата</i>   | <i>Формы и методы<br/>контроля и оценки</i> |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности. |   |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и   | - организует собственную деятельность;   | Интерпретация ре-                           |

|  |   |  |
|--|---|--|
| интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   | -оценивает эффективность и качество выполнения работ.   | результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений.  | в процессе освоения образовательной программы.       |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.   |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | -использует разные программы при работе на компьютерах  |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность  |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления   | - стремится к саморазвитию, повышению своей   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>пления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p>квалификации и мастерства</p>  |  |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>  | <p>-применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной техники</p> |  |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>                              | <p>- применяет источники иностранной литературы</p>                                       |  |
| <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>   | <p>- стремится планировать профессиональную деятельность</p>                              |  |

**Приложение 1**

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
 по специальности (профессии) \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики \_\_\_\_\_  
 (имя, отчество, фамилия)

| № темы | Содержание практической работы | Кол-во часов | Отметка наставника |
|--------|--------------------------------|--------------|--------------------|
|--------|--------------------------------|--------------|--------------------|

|  |  |  | о выполнении |
|--|--|--|--------------|
|  |  |  |              |
|  |  |  |              |
|  |  |  |              |

## Приложение 2

### ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

- к Заполнить информационную часть.
- к Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
- к Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
- к Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

### ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## Примерная структура отчета

- 12 Общие сведения о проделанной работе (*краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты*);
- 13 Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);
- 14 Предложения по совершенствованию практики.
- 15 Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_

## Рабочая программа учебной практики ПМ.04

### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**7.1. Область применения программы** Рабочая программа учебной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**8.2. Цели и задачи учебной практики** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным

видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

### 10. 3 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания

#### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

9. рамках освоения ПМ. 04 – 72 часа. Сроки прохождения учебной практики:

Учебная практика тесно взаимосвязано с общепрофессиональными дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология, стандартизация, Охрана труда. Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

#### к РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>   | <i>ПК</i>  | <i>ПО</i><br><i>( практический опыт)</i>  | <i>Показатели результата</i>  |
|--|--|---|---|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   | <i>3</i>  | <i>4</i>  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания  | десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами   | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | напитков.<br>Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента                    | Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания            | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента                     | Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента    |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.                   | Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента   |
| ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания  | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |  |   |
| Организация и ведение процессов   | ПК 4.5. Осуществлять приготов-  | Применения творческого оформления  | Применяет творческое оформление и   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания                                 | ление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента  | приготовление горячих напитков сложного ассортимента  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные.<br>Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |

## 16 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 8.1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i> | <i>Код и наименование профессиональных модулей</i> | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i>                            | <i>Наименование тем учебной практики</i> | <i>Кол-во часов по темам</i> |
|---------------|--|---------------------------|--|--|------------------------------|
| 1             | 2  | 3                         | 4  | 5  | 6                            |
| ПК            | ПМ.04  | 72                        | Организация приготовления и приготовление из | Тема 4.1. Организация приготовления и    | 12                           |

|                |  |   |  |    |
|----------------|--|---|--|----|
| 4.1. -<br>4.4. |  | натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов.  | приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.                      |    |
|                |  | Организация приготовления и приготовление фруктов в сиропе. Организация приготовления и приготовление желированных холодных десертов. Оформление, сервировка и подача десертов. | Тема 4.2. Организация приготовления и приготовление желированных холодных десертов.  | 12 |
|                |  | Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Оформление, сервировка и подача десертов.                                | Тема 4.3. Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.           | 12 |
|                |  | Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.  | Тема 4.4. Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. | 12 |
|                |  | Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.   | Тема 4.5. Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.  | 12 |
|                |  | Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога.  | Тема 4.6. Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога.                                     | 12 |
|                | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |   |  |    |

### 3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики</i>  | <i>Содержание учебных занятий</i>  | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|--|--|--------------------|-------------------------|
| 1  |  | 2 3                | 4                       |
| <b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |  | 72                 |                         |
| <b>Виды работ:</b>   |  |                    |                         |
| 8. Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов.   |  |                    |                         |
| 9. Организация приготовления и приготовление фруктов в сиропе. Организация приготовления и приготовление железированных холодных десертов. Оформление, сервировка и подача десертов.   |  |                    |                         |
| 10. Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Оформление, сервировка и подача десертов.   |  |                    |                         |
| 11. Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.   |  |                    |                         |
| 12. Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.  |  |                    |                         |
| 13. Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога.   |  |                    |                         |
| Тема 4.1. Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.  | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Организация приготовления и приготовление из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оформление, сервировка и подача десертов.       | 12                 | 3                       |
| Тема 4.2. Организация приготовления и приготовление железированных холодных десертов.  | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Организация приготовления и приготовление фруктов в сиропе. Организация приготовления и приготовление железированных холодных десертов. Оформление, сервировка и подача десертов. | 12                 | 3                       |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
| Тема 4.3. Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.           | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Организация приготовления и приготовление мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.           | 12 | 3 |
| Тема 4.4. Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Организация приготовления и приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. | 12 | 3 |
| Тема 4.5. Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.  | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Организация приготовления и приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.  | 12 | 3 |
| Тема 4.6. Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога.                                     | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Организация приготовления и приготовление десертов из мягкого сыра, творога. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.                                     | 10 | 3 |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   |  |    | 2 |

#### УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации

##### учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности

#### 8. самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

Реализация программы **учебной практики** предполагает наличие:

**«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд», - кабинет № 2о**

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница; чайник электрический; комплект форм для выпечки; электроблинница; кофемолка; мешочки кондитерские с комплектом на-садок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина; раковины

**«Учебный кондитерский цех» - кабинет № 3о**

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница; чайник электрический; электроблинница; комплект форм для выпечки; мешочки кондитерские с комплектом насадок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина раковины Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (сала-мандр), электроблинница, электромармиты, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф шоковой заморозки, льдогене-ратор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), диспансер для подогрева тарелок, блендер, слайсер, куттер, миксер для кок-тейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, уни-версальная), сифон, стол с охлаждаемой поверхностью, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер (аппарат для обжарки зёрен), ховоли (оборудование для варки кофе на песке), гриль сковорода, овоскоп, нитрат-тестер, фризер, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга.

## Учебно-методическое обеспечение

- учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

##### **Основной источник:**

7. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

8. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

9. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

#### **МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного**

##### **ассортимента**

##### **Основной источник:**

5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**Интернет-ресурсы:** <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) [http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>; <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/> <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/> <http://andychef.ru/recipes/smith/> <http://www.twirpx.com/file/128573/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

**10. 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса** Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| <b>Результаты<br/>(освоенные профессиональные</b> | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b> | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b> |
|---|--|---|
|---|--|---|

| компетенции)  |  |   |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами            | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента  |   |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента   |   |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента  |   |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и   | Применяет творческое приготовление и   |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | оформление горячих напитков сложного ассортимента                                    |  |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|----------------------------------|
| 1   | 2  | 3                                |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует интерес к будущей профессии;</li> <li>- решает задачи профессиональной деятельности.</li> </ul> |                                  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует собственную деятельность;</li> <li>- оценивает эффективность и качество</li> </ul>                 | Интерпретация результатов        |

|  |   |  |
|--|---|--|
| профессиональной деятельности  | выполнения работ.   | наблюдений за                                  |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;</li> <li>- оценивает риски при принятии решений.</li> </ul>  | деятельностью обучающегося в процессе освоения |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.</li> </ul>   | образовательной программы.                     |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-использует разные программы при работе на компьютерах</li> </ul>  |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</li> <li>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность</li> </ul> |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбере-  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет инициативу, находит организационно -</li> </ul>  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| жению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | управленческие решения и несет за них ответственность                              |  |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства              |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | - применяет источники иностранной литературы                                       |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | - стремится планировать профессиональную деятельность                              |  |

### Рабочая программа производственной практики ПМ.04

## 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- **1. Область применения программы** Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерально-

го государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**5 2. Цели и задачи производственной практики** Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### **6. 3 Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа в шестом семестре;

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**  
в рамках освоения ПМ 04. – 72 ч .

## 7. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>  | <i>ПК</i>   | <i>ПО</i><br><i>( практический опыт)</i>   | <i>Показатели результата</i>   |
|---|---|--|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>   | <i>4</i>   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами            | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента  | Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента   |
| Организация и ведение процессов   | ПК 4.3. Осуществлять приготов-  | Применения творческого оформления  | Применяет творческое оформление и  |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания                                 | ление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента   | приготовление горячих десертов сложного ассортимента  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               | Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.   | Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента   |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента   | Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные.<br>Соблюдает выход блюда с учетом потребностей |

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| <i>Код профессиональных компетенций</i> | <i>Наименования профессиональных модулей</i> | <i>Виды работ</i>  | <i>Количество часов производственной практики по ПМ</i> |
|---|--|--|---|
| <i>1</i>                                | <i>2</i>                                     |  | <i>3</i>  |
| ПК 4.1– 4.4.                            | ПМ.04  | <b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</b> | 72  |
|   |  | Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных десертов  | 36  |
|   |  | Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих десертов   | 36  |
|   |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   |   |

**1 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации производственной практики** Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

8. завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

**Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

##### **Основной источник:**

9. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
10. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Основной источник:**

11. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
12. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**Интернет-ресурсы:**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

<http://andychef.ru/recipes/smith/>

<http://www.twirpx.com/file/128573/>

1.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Производственная практика проводится преподавателем специ-альных дисциплин.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направ-

лению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

#### 10. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

| <i>Результаты<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</i>  | <i>Основные показатели оценки результата</i>  | <i>Формы и методы<br/>контроля и оценки</i>   |
|---|---|---|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>  |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами            | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента   |   |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента  |   |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление   | Применяет творческое приготовление и оформление хо-   |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | холодных напитков сложного ассортимента  |  |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента |  |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков   |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.                                 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.                               |   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. |   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать   | - работает в коллективе, выполняет поставленные  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| вать с коллегами, руководством, клиентами   | задачи.   |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   | -использует разные программы при работе на компьютерах  |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей  | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность  |  |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства   |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике  |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | - применяет источники иностранной литературы  |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | - стремится планировать профессиональную деятельность   |  |

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики \_\_\_\_\_

(имя, отчество, фамилия)

| № темы | Содержание практической работы | Кол-во часов | Отметка наставника<br>о выполнении |
|--------|--------------------------------|--------------|------------------------------------|
|        |                                |              |                                    |
|        |                                |              |                                    |
|        |                                |              |                                    |

**ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

- к Заполнить информационную часть.
- к Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
- к Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
- к Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

**ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
по специальности (профессии) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Примерная структура отчета**

- 17 Общие сведения о проделанной работе (*краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты*);
- 18 Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);

19 Предложения по совершенствованию практики.

20 Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_

### Рабочая программа учебной практики ПМ.05

#### ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**14. 1. Область применения программы** Рабочая программа учебной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**11. 2. Цели и задачи учебной практики** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

#### к 3 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: .

21 рамках освоения ПМ.05- 72 часа Сроки прохождения учебной практики:

Учебная практика тесно взаимосвязано с общепрофессиональными дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология, стандартизация, Охрана труда. Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

## 9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>  | <i>ПК</i>   | <i>ПО<br/>(практический опыт)</i>  | <i>Показатели результата</i>   |
|---|---|--|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>   | <i>4</i>   |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и                   | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  | Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                                  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| форм обслуживания   |  |   |   |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.      | Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.             |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.                     | Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.                            |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания             | Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.                               | Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.                                      |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                    | Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Применяет творческое оформление и приготовления авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

#### 14. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 9.1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i>  | <i>Код и наименование профессиональных модулей</i> | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i>  | <i>Наименование тем учебной практики</i>  | <i>Кол-во часов по темам</i> |
|----------------|--|---------------------------|--|---|------------------------------|
| 1              | 2  | 3                         | 4  | 5   | 6                            |
| ПК 5.1. - 5.2. | ПМ.05.   | 72                        | Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | Тема 5.1. Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.      | 12                           |
|                |  |                           | Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Тема 5.2. Организация приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 12                           |
|                |  |                           | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных   | Тема 5.3. Организация и приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.            | 12                           |

|  |  |  |  |    |
|--|--|--|--|----|
|  |  | кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  |  |    |
|  |  | Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.   | Тема 5.4. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики. | 12 |
|  |  | Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, графаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.  | Тема 5.5. Оформление и декорирование тематических тортов.  | 12 |
|  |  | Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Тема 5.6. Организация и приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.                                       | 6  |
|  |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   |  | 6  |

### 3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики</i> | <i>Содержание учебных занятий</i> | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|---|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|
|---|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|

| 1   | 2   | 3  | 4 |
|---|---|----|---|
| <p><b>ПМ. 05. Организация и ведение</b></p>   | <p><b>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>  | 72 |   |
| <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.</li> <li>- Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.</li> <li>- Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> |   |    |   |
| <p>Тема 5.1. Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.</p>   | <p><b>1. Содержание учебного материала</b></p> <p>Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор</p> | 12 | 3 |

|  |   |    |   |
|--|---|----|---|
|  | оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  |    |   |
| Тема 5.2. Организация приготовления сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий. | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 12 | 3 |
| Тема 5.3. Организация приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.   | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | 12 | 3 |
| Тема 5.4. Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.     | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.   | 12 | 3 |
| Тема 5.5. Оформление и декорирование тематических тортов.  | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.  | 12 | 3 |
| Тема 5.6. Организация приготовления дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.   | 1. <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных   | 10 | 3 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | кондитерских изделий.  |   |
|  | <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i> | 2 |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации

### учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности

#### 10. самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

Реализация программы **учебной практики** предполагает наличие:

#### «Учебный кондитерский цех»

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница; чайник электрический; электроблинница; комплект форм для выпечки; мешочки кондитерские с комплектом насадок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина раковины Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электроблинница, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тес-тораскаточная машина (настольная), куттер, соковыжималки (для citrusовых, универсальная), сифон, машина для вакуум-ной упаковки, овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризёр, миксер (погружной), пресс для пиццы, тестомесиль-ная машина (настольная), лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), термометр инфрокрасный, термометр со щупом, аэрограф, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный).

#### Учебно-методическое обеспечение

7. учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: – технологические карты по производственным процессам; – тестовые задания; – комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

##### Основной источник:

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

#### МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

##### Основной источник:

11. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
12. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

##### Интернет-источники:

3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.pitportal.ru/>
5. <http://www.creative-chef.ru/>
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

5. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> <http://www.chocoiatier.ru>

- **3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

**В 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса** Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство

учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| <b>Результаты<br/>(освоенные профессиональные<br/>компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>        |
|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в | Организовывает рабочее место.<br>Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, | Самооценка,<br><br>направленная на самостоятельную |

|  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
| соответствии с инструкциями и регламентами   | десертов, напитков   | оценку обучающимся        |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных  | Применяет приготовление и соблюдает хранение   |                           |
| полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | результатов деятельности. |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |                           |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                |                           |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и                               | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента                          |                           |
|  |  |                           |

|   |   |   |
|---|---|---|
| форм обслуживания   |   |   |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Результаты (освоенные общекомпетенции)</p> | <p>Основные показатели оценки результата</p>      | <p>Формы и методы<br/><br/>контроля и оценки</p> |
| <p>1</p>                                      | <p>2</p>  | <p>3</p>   |
| <p>Выбирать способы работы<br/>ОК 01. ч</p>   | <p>демонстрирует интерес к будущей профессии;</p> |  |

|  |   |               |
|--|---|---------------|
| сти,<br>примените<br>льно к<br>различны<br>м<br>контекста<br>м | пр<br>о<br>фе<br>сс<br>ию<br>на<br>ль<br>но<br>й<br>де<br>ят<br>ел<br>ьн<br>о-<br><br>решает задачи профессиональной<br>деятельности. | Интерпретация |
| ОК 02. и   | О<br>су<br>щ<br>ес<br>тв<br>ля<br>ть<br>по<br>ис<br>к,<br>ан<br>ал<br>из<br><br>организует собственную деятельность;                  |               |

|   |  |                                     |
|---|--|-------------------------------------|
| <p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности</p> | <p>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.</p>                      | <p>результатов наблюдений за</p>    |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>       | <p>- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании</p> | <p>деятельностью обучающегося в</p> |

|  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| оо<br>развитие   | работы;<br><br>- оценивает риски при принятии решений.  | процессе освоения                 |
| ОК 04.<br>Работать<br>в<br>коллекти<br>ве и<br>команде,<br>эффектив<br>но<br>взаимоде<br>йствио-<br><br>вать с<br>коллегам<br>и,<br>руководс<br>твом,<br>клиентам<br>и | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи. | образовательной<br><br>программы. |
| ОК 05.<br>Осущест<br>влять<br>устную и<br>письменн<br>ую<br>коммуни<br>кацию на<br>госу-<br><br>дарствен<br>ном<br>языке с<br>учетом<br>особенно                       | -использует разные программы при работе на компьютерах  |                                   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| стей<br>социальн<br>ого и<br>культурн<br>ого<br>контекста   |   |  |
| ОК 06.<br>Проявля<br>ть<br>гражданс<br>ко-<br>патриоти<br>ческую<br>позицию,<br>демонстр<br>иро-<br>вать<br>осознанн<br>ое<br>поведени<br>е на<br>основе<br>традицио<br>нных<br>общечело<br>веческих<br>ценносте<br>й | - взаимодействует с обучающимися,<br><br>преподавателями в ходе обучения;<br><br>- взаимодействует в различных сферах<br><br>общественной жизни, проявляет<br>сотрудничество и<br><br>толерантность |  |
| ОК 07.  | - проявляет инициативу, находит   |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>    | <p>организационно - управленческие решения и несет за них ответственность</p> |  |
| <p>08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p> | <p>- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства</p>  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>    |   |  |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>-применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике</p> |  |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государствен-</p>           | <p>- применяет источники иностранной литературы</p>                                       |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| венном и иностранном языке   |   |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - стремится планировать профессиональную деятельность |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

## Рабочая программа производственной практики ПМ.05

### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**8.1. Область применения программы** Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**9.2. Цели и задачи производственной практики** Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### 12. 3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов в шестом семестре;

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

в рамках освоения ПМ 05. - 108 ч

### 15. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>  | <i>ПК</i>   | <i>ПО</i><br><i>( практический опыт)</i>   | <i>Показатели результата</i>   |
|---|---|--|--|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>   | <i>4</i>   |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  | Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                                  |
| Организация и ведение процесса  | ПК 5.3. Осуществлять приготов-  | Применения творческого   | Применяет творческое оформление  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| при-<br>готовления, оформления и подготов-<br>ки к реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий слож-<br>ного ассортимента с учетом потреб-<br>ностей различных категорий потре-<br>бителей, видов и форм<br>обслуживания                                   | ление, творческое оформление,<br>подготовку к реализации хлебо-<br>булочных изделий и праздничного<br>хлеба сложного ассортимента с уче-<br>том потребностей различных катего-<br>рий потребителей, видов и форм  | оформления<br>и изготовления хлебобулочных<br>изде-<br>лий и праздничного хлеба сложного<br>ассортимента.       | и<br>приготовления хлебобулочных изде-<br>лий и праздничного хлеба сложного<br>ассортимента.                   |
| Организация и ведение процесса<br>при-<br>готовления, оформления и подготов-<br>ки к реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий слож-<br>ного ассортимента с учетом потреб-<br>ностей различных категорий потре-<br>бителей, видов и форм<br>обслуживания | ПК 5.4. Осуществлять приготов-<br>ление, творческое оформление, под-<br>готовку к реализации мучных<br>конди-<br>терских изделий сложного ассорти-<br>мента с учетом потребностей раз-<br>личных категорий потребителей, ви-<br>дов и форм обслуживания | Применения творческого<br>оформления<br>и изготовления мучных<br>кондитерских<br>изделий сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление<br>и<br>приготовления мучных<br>кондитерских<br>изделий сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса<br>при-<br>готовления, оформления и подготов-<br>ки к реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий слож-<br>ного ассортимента с учетом потреб-<br>ностей различных категорий потре-<br>бителей, видов и форм<br>обслуживания | ПК 5.5. Осуществлять приготов-<br>ление, творческое оформление, под-<br>готовку к реализации пирожных и<br>тортов сложного ассортимента с<br>уче-<br>том потребностей различных катего-<br>рий потребителей, видов и форм об-<br>служивания             | Применение творческого<br>оформления<br>и изготовления пирожных и тортов<br>сложного ассортимента.              | Применяет творческое оформление<br>и<br>приготовления пирожных и тортов<br>сложного ассортимента.              |
| Организация и ведение процесса<br>при-<br>готовления, оформления и подготов-<br>ки к реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий слож-<br>ного ассортимента с учетом потреб-<br>ностей различных категорий потре-<br>бителей, видов и форм<br>обслуживания | ПК 5.6. Осуществлять разработку,<br>адаптацию рецептур<br>хлебобулочных,  | Применения разработки, адаптации<br>авторских, брендовых,<br>региональных                                       | Применяет творческое оформление<br>и<br>приготовление авторских,<br>брендовых,                                 |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| ки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|--|--|---|---|

### СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| <i>Код профессиональных компетенций</i> | <i>Наименования профессиональных модулей</i> | <i>Виды работ</i>   | <i>Количество часов производственной практики по ПМ</i> |
|---|--|---|---|
| <i>1</i>                                | <i>2</i>                                     | <i>4</i>  | <i>3</i>  |
| ПК 5.1.-5.2.                            | ПМ.05.                                       | <b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</b> | <b>108</b>  |
|   |  | Ознакомление с кондитерским цехом. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.  | 12  |
|   |  | Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных кондитерских изделий. Приготовление печенья, кексов, рулетов, оформление, отпуск.      | 12  |
|   |  | Изучение правил техники безопасности. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и   | 12  |

|  |  |    |
|--|--|----|
|  | праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.   |    |
|  | Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных кондитерских изделий. Приготовление пирожных, оформление, отпуск.   | 12 |
|  | Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.   | 12 |
|  | Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | 12 |
|  | Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных изделий. Приготовление праздничного хлеба, национальных хлебов, оформление, отпуск. | 12 |
|  | Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.  | 12 |
|  | Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.  | 12 |
|  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   |    |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации производственной практики** Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

к завершению проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

#### **Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: – технологические карты по производственным процессам; – тестовые задания; – комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**Основной источник:**

- 22 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
10. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)) Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**Основной источник:**

15. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
17. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**Интернет-источники:**

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.pitportal.ru/>
12. <http://www.creative-chef.ru/>
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://www.chocoiatier.ru>

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Производственная практика проводится преподавателем специ-альных дисциплин.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

### - КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

| <i>Результаты<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</i>   | <i>Основные показатели оценки результата</i>   | <i>Формы и методы<br/>контроля и оценки</i>  |
|--|--|--|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   | <i>3</i>   |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами    | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                |  |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента                                     |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |   |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента           |   |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                  | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий         | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>   |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.                                 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.                               |   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. |   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать   | - работает в коллективе, выполняет поставленные  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| вать с коллегами, руководством, клиентами   | задачи.   |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   | -использует разные программы при работе на компьютерах  |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей  | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность  |  |
| 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства   |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике  |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | - применяет источники иностранной литературы  |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | - стремится планировать профессиональную деятельность   |  |

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики \_\_\_\_\_

(имя, отчество, фамилия)

| № темы | Содержание практической работы | Кол-во часов | Отметка наставника<br>о выполнении |
|--------|--------------------------------|--------------|------------------------------------|
|--------|--------------------------------|--------------|------------------------------------|

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

**ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО  
ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

11. Заполнить информационную часть.
12. Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
13. Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
14. Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
15. Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
16. Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

**ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Примерная структура отчета**

8. Общие сведения о проделанной работе (*краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты*);
9. Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);
10. Предложения по совершенствованию практики.
11. Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_

### **Рабочая программа производственной практики ПМ.06**

#### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА**

##### **1.1 Область применения программы производственной практики**

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

##### **1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики**

11. целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен:

**иметь практический опыт в:**

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

**уметь:**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
  - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
  - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
  
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
  - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
  - организовывать документооборот.

**знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
  
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
  - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
  - виды, формы и методы мотивации персонала;
  - способы и формы инструктирования персонала;
  - методы контроля возможных хищений запасов;
  - основные производственные показатели подразделения организации питания;
  - правила первичного документооборота, учета и отчетности;
  - формы документов, порядок их заполнения;
  - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов;

### **1.3 Условия организации производственной практики (место проведения практики, сроки, формы проведения)**

Организация производственной практики направлена на: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью; выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией;

Непрерывность и последовательность овладения обучающимися профессиональной деятельности в соответствии с программой практики.

Содержание производственной практики определяется программой практики.

Производственная практика проводится с обучающимися индивидуально в организациях различных организационно-правовых форм района и области на основе прямых договоров, заключённых между организацией и ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум».

12. качестве баз практики выбираются организации, отвечающие следующим требованиям:
- соответствовать специальности подготовки обучающегося и виду практики;
  - иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;

располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

При наличии вакантных должностей обучающиеся зачисляются на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

Основной формой прохождения производственной практики является непосредственное участие обучающегося в организационном процессе конкретной организации.

Производственная практика проводится в форме:

8. производственной деятельности организации и контроля текущей деятельности подчинённого персонала (технология выполнения этих работ должна отвечать требованиям рабочей программы производственной практики);

14. участия обучающихся в организации деятельности коллектива исполнителей.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются учебным заведением с учётом теоретической подготовленности обучающихся и наличия рабочих мест в организациях по месту прохождения практики.

Производственная практика осуществляется как непрерывный цикл.

Закрепление баз практики осуществляется администрацией техникума на основе прямых договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Оплата труда обучающихся в период учебной практики при выполнении ими производственных заданий осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации для организаций соответствующей отрасли.

8. момента зачисления обучающихся в период практики на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на обучающихся, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.

Обучающиеся при прохождении практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные рабочей программой производственной практики; - соблюдать действующие в организации правила внутреннего распорядка; - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Формой отчётности обучающихся по производственной практике является дневник.

Результатом производственной практики является оценка, которая выставляется по результатам сдачи дифференцированного зачёта с учётом характеристики (отзыва), полученной в организации.

Руководитель практики от учебного заведения:

- устанавливает связь с руководителями практики от организаций и совместно с ними составляет рабочую программу проведения производственной практики;

- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или в перемещении их по видам работ; - осуществляет контроль за правильностью использования студентов в период практики;

- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и в сборе материалов к курсовым проектам;

- оценивает результаты выполнения обучающимися программы производственной практики.

Производственная практика планируется образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля - концентрированно.

Сроки прохождения практики: 1 неделя в конце 7 семестра и 2 недели в конце 8 семестра.

#### **1.4 Формы и методы контроля и оценки**

Формой отчётности студентов по практике является дневник, характеристика (отзыв) с места прохождения производственной практики, отчет. Результатом производственной практики является оценка, которая выставляется по результатам сдачи дифференцированного зачёта с учётом характеристики (отзыва), полученной в организации.

Тестирование. Вопросы (устные). Наблюдение во время выполнения задания. Экспертиза алгоритма выполнения задания. Экспертиза выполненного задания

## 6. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.   |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.   |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.  |
| 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 общечеловеческих ценностей  |
| ОК 7.   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |

|        |   |
|--------|---|
| ОК 9.  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

**- СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА**

**3.1 Тематический план производственной практики**

| Коды профессиональных компетенций | Наименования видов практики и ее разделов (этапов)                  | Всего часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------|---|-------------|------------------|
| 1                                 | 2   | 3           | 4                |
| ПК 6.1-6.5                        | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 108         | 2                |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>108</b>  |                  |

### 3.2 Содержание обучения по производственной практике

| код ПК  | Наименование ПК   | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК   | Объем часов | Показатели освоения ПК   | База практики   |
|---------|---|--|-------------|--|---|
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 3           | - разработанные различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | Предприятия общественного питания города Лысково и района |
|         |   | - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;  | 3           | - изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса;  |   |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию  | - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;                              | 6           | - демонстрация взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;      |   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p>деятельности<br/>подчиненного<br/>персонала с учетом<br/>взаимодействия с<br/>другими<br/>подразделениями.</p> | <p>- составлять калькуляцию стоимости<br/>готовой продукции;</p>  | 6 | <p>- составленные калькуляции<br/>стоимости готовой продукции;</p>  |
|   | <p>- планировать, организовывать,<br/>контролировать и оценивать работу<br/>подчиненного персонала;</p>               | 6 | <p>- планирование, организация,<br/>контроль и оценка работы<br/>подчиненного персонала;</p>                              |
|   | <p>- рассчитывать по принятой методике<br/>основные производственные показатели,<br/>стоимость готовой продукции;</p> | 6 | <p>- рассчитанные по принятой<br/>методике основные<br/>производственные показатели,<br/>стоимость готовой продукции;</p> |
|   | <p>- вести утвержденную учетно-отчетную<br/>документацию;</p>   | 5 | <p>- разработанная учетно-отчетная<br/>документация;</p>  |
|   | <p>- организовывать документооборот</p>   | 1 | <p>- организованный документооборот</p>   |

|         |  |   |   |   |
|---------|--|---|---|---|
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.        | - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;                 | 6 | - оценка потребности, расчет наличия материальных и других ресурсов;                                |
|         |  | - организовывать рабочие места различных зон кухни;   | 6 | - оценка организации рабочих мест различных зон кухни;  |
|         |  | - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | 6 | - оформленная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией     |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;            | 6 | - разработанная система контроля соблюдения регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  |
|         |  | - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;      | 6 | - анализ и определение критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; |
|         |  | - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;                         | 6 | - составленный график работы с учетом потребности организации питания;                              |
|         |  | - управлять конфликтными ситуациями,  | 6 | - демонстрация управления   |

|         |                                |   |   |   |
|---------|--------------------------------|---|---|---|
|         |                                | разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; |   | конфликтными ситуациями, разработанные мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;           |
|         |                                | - вести табель учета рабочего времени работников;                                 | 6 | - составленный табель учета рабочего времени работников;  |
|         |                                | - рассчитывать заработную плату;  | 6 | - расчет заработной платы;  |
|         |                                | - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;     | 6 | - разработанные меры по предупреждению фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, | - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников       | 6 | - разработанные инструкции для поваров, кондитеров, других  |

|  |   |                          |     |   |  |
|--|---|--------------------------|-----|---|--|
|  | обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | кухни на рабочих местах; |     | категорий работников кухни на рабочих местах; |  |
|  |   | Дифференцированный зачет | 6   |   |  |
|  |   | Итого                    | 108 |   |  |

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА**

#### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация практики предполагает наличие рабочих мест на предприятиях общественного питания г. Лысково и района.

##### **Лаборатория «Учебная фирма» -**

Комплект учебной мебели: столы; стулья; доска; мультимедийный проектор; компьютеры; доска интерактивная, обучающая программа «1С: Предприятие 8.2».

##### **«Учебный кондитерский цех»**

Столешницы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница; чайник электрический; электроблинница; комплект форм для выпечки; мешочки кондитерские с комплектом насадок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина раковины Пароконвектомат, расстоечный шкаф, конвекционная печь, электроблинница, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тес-тораскаточная машина (настольная), куттер, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), сифон, машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризер, миксер (погружной), пресс для пиццы, тестомесильная машина (настольная), лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, газовая горелка (для карамелизации), термометр инфракрасный, термометр со щупом, аэрограф, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный).

##### **«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд»,**

Столешницы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница; чайник электрический; комплект форм для выпечки; электроблинница; кофемолка; мешочки кондитерские с комплектом насадок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина; раковины

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Основной источник:**

11. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
12. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник. для студ. СПО.-М.: Изд. центр «Академия», 2017.
13. Драчева Е.Л. Менеджмент: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2017.

**Дополнительный источник:**

10. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений. – М.: ИЦ «Академия», 2008.- 224с.
11. Драчева Е.Л. Менеджмент. Учебник для студ. сред. проф. заведений – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 288 с.
12. Барышева А.Ф. Маркетинг : учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-208с.
13. Кнышова Е.Н. Экономика организации. Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 336с.

**Интернет – источники**

- 13 <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
- 14 [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)
- 15 <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
- 16 <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
- 17 <http://www.creative-chef.ru/>
- 18 <http://www.gastromag.ru/>
- 19 <http://www.horeca.ru/>
- 20 <http://novikovgroup.ru/>
- 21 <http://www.cafemumu.ru/>
- 22 [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
- 23 <http:// www. Economi.gov.ru>
- 24 <http:// www. Minfin.ru>
- 25 <http://www.aup.ru/books/m21/>
- 26 <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

**4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования, соответствующее профилю;
- опыт работы в производственных предприятиях, соответствующей направленности не менее 5 лет;

–прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА 5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки  |
|---|--|---|
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | - разработанные различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | <b>Текущий контроль:</b><br>- Наблюдение во время выполнения задания<br>- Экспертиза выполненного задания<br><b>Промежуточный контроль</b><br>- ДЗ по производственной практике |
|   | - изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса;  |   |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.   | - демонстрация взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;      | <b>Текущий контроль:</b><br>- Наблюдение во время выполнения задания<br>- Экспертиза выполненного задания<br><b>Промежуточный контроль</b><br>- ДЗ по производственной практике |
|   | - составленные калькуляции стоимости готовой продукции;  |   |
|   | - планирование, организация, контроль и оценка работы подчиненного персонала;  |   |
|   | - рассчитанные по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;                 |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | - разработанная учетно-отчетная документация;   |  |
|   | - организованный документооборот  |  |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;                 | <b>Текущий контроль:</b><br>- Наблюдение                           |
|   | - организовывать рабочие места различных зон кухни;   | во время выполнения задания<br>- Экспертиза выполненного задания   |
|   | - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | <b>Промежуточный контроль</b><br>- ДЗ по производственной практике |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и  | - разработанная система контроля соблюдения регламентов и                                     | <b>Текущий контроль:</b>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  | стандартов организации питания, отрасли;  |  |
|  | 6. анализ и определение критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;                  |  |
|  | 7. составленный график работы с учетом потребности организации питания;   | - Наблюдение   |
|  | - демонстрация управления конфликтными ситуациями, разработанные мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; | во время выполнения задания<br>- Экспертиза выполненного задания   |
|  | - составленный табель учета рабочего времени работников;  | <b>Промежуточный контроль</b>  |
|  | - расчет заработной платы;  | - ДЗ по производственной практике  |
|  | - разработанные меры по предупреждению фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;                 |  |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | - разработанные инструкции для поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;              | <b>Текущий контроль:</b><br>- Наблюдение<br>во время выполнения задания<br>- Экспертиза выполненного задания<br><b>Промежуточный контроль</b><br>- ДЗ по производственной практике |

## 1.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|---|--|
| <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>       | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение во время выполнения задания</li> <li>- Экспертиза выполненного задания</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДЗ по производственной практике</li> </ul> |
| <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение во время выполнения задания</li> </ul>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>деятельности</p>   | <p>информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | <p>- Экспертиза выполненного задания</p> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <p>- ДЗ по производственной практике</p>  |
| <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>                     | <p>Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития</p>   | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- Наблюдение</p> <p>во время выполнения задания</p> <p>- Экспертиза выполненного задания</p> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <p>- ДЗ по производственной практике</p> |
| <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- Наблюдение</p> <p>во время выполнения задания</p> <p>- Экспертиза выполненного задания</p> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <p>- ДЗ по производственной практике</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.<br/>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение во время выполнения задания</li> <li>- Экспертиза выполненного задания</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДЗ по производственной практике</li> </ul> |
| <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <p>Понимать значимость своей профессии (специальности).<br/>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>                                    | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение во время выполнения задания</li> <li>- Экспертиза выполненного задания</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДЗ по производственной практике</li> </ul> |
| <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                    | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>                 | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение во время выполнения задания</li> <li>- Экспертиза выполненного задания</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДЗ по производственной практике</li> </ul> |
| <p>ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления</p>  | <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> |   | <p>во время выполнения задания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертиза выполненного задания</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Промежуточный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДЗ по производственной практике</li> </ul>  |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>                       | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы.</p> | <p style="text-align: center;"><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение</li> </ul> <p>во время выполнения задания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертиза выполненного задания</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Промежуточный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДЗ по производственной практике</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Составлять бизнес план.</p> <p>Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования.</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение во время выполнения задания</li> <li>- Экспертиза выполненного задания</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДЗ по производственной практике</li> </ul> |
|---|---|--|

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики \_\_\_\_\_

(имя, отчество, фамилия)

| № темы | Содержание практической работы | Кол-во часов | Отметка наставника<br>о выполнении |
|--------|--------------------------------|--------------|------------------------------------|
|        |                                |              |                                    |
|        |                                |              |                                    |
|        |                                |              |                                    |

**ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО  
ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

- и Заполнить информационную часть.
- и Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
- и Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
- и Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
- и Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
- и Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

**ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности (профессии) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Примерная структура отчета**

- и Общие сведения о проделанной работе (*краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты*);
- и Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);
- и Предложения по совершенствованию практики.
- и Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики \_\_\_\_\_

### **Рабочая программа учебной практики ПМ.07**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**7.1. Область применения программы** Рабочая программа учебной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**9.2. Цели и задачи учебной практики** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## **10. 3 Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района: ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

13. рамках освоения ПМ.07- 72 часа Сроки прохождения учебной практики:

Учебная практика тесно взаимосвязано с общепрофессиональными дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология, стандартизация, Охрана труда.

Итоговой формой контроля по учебной практике является дифференцированный зачет.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>  | <i>ПК</i>  | <i>ПО<br/>(практический опыт)</i>   | <i>Показатели результата</i>   |
|---|--|---|--|
| 1   | 2  | 3   | 4  |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов.<br>Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.<br>Подготавливает продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий  | Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий                                 | Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий   |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента  | Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров  | Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров  |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента  | Соблюдает технологию приготовления горячих соусов  |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку   | Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и  | Применяет различные методы приготовления и оформления горячих  |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента  | гарниров  | блюд и гарниров разнообразного ассортимента   |
| Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок | Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента                         | Применения творческого оформления и приготовления холодных блюд                         | Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента                         |
| Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента      | Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков      | Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента      |
| Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента           | Применения творческого оформления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба         | Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента         |
| Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента            | Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий           | Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента           |

## 12. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### к 1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i>        | <i>Код и наименование профессиональных модулей</i> | <i>Кол-во часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i>  | <i>Наименование тем учебной практики</i>   | <i>Кол-во часов по темам</i> |
|----------------------|--|---------------------------|--|--|------------------------------|
| 1                    | 2  | 3                         | 4  | 5  | 6                            |
| ПК<br>7.1. -<br>7.9. | ПМ.07  | 36                        | 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  | 3                            |

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  |  |  | напитков  |   |
|  |  | Оформление и отпуск готовой продукции                              | Тема 7.16 Оформление и отпуск готовой продукции | 3 |
|  |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |   |   |

### 3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики</i> | <i>Содержание учебных занятий</i>  | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|---|--|--------------------|-------------------------|
| <i>1</i>  |  | <i>2 3</i>         | <i>4</i>                |
| <b>ПМ. 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер</b>   |  | 72                 |                         |
| <b>Виды работ:</b>  |  |                    |                         |
| 23  | Обработка овощей, грибов.  |                    |                         |
| 24  | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.      |                    |                         |
| 25  | Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. |                    |                         |
| 26  | Приготовление блюд из овощей и грибов.                                       |                    |                         |
| 27  | Приготовление супов.   |                    |                         |
| 28  | Приготовление блюд из рыбы.  |                    |                         |
| 29  | Приготовление блюд из мяса.  |                    |                         |
| 30  | Приготовление блюд из птицы.   |                    |                         |
| 31  | Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.                          |                    |                         |

- 32 Приготовление блюд из яиц и творога;
- 33 Приготовление горячих закусок
- 34 Приготовление горячих сладких блюд и напитков;
- 35 Приготовление мучных кондитерских изделий
- 36 Приготовление холодных блюд (закусок)
- 37 Приготовление холодных сладких блюд и напитков
- 38 Оформление и отпуск готовой продукции.

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
| Тема 7.1. Обработка овощей, грибов   | 1. <b>Содержание учебного материала</b>  | 12 | 3 |
|  | Обработка овощей, грибов.  |    |   |
| Тема 7.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.      | 1. <b>Содержание учебного материала</b>  | 12 | 3 |
|  | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления полуфабрикатов. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов. |    |   |
| Тема 7.3. Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. | 1. <b>Содержание учебного материала</b>  | 12 | 3 |
|  | Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного  |    |   |

|  |    |  |    |   |
|--|----|--|----|---|
|  |    | сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря.  |    |   |
| Тема 7.4. Приготовление блюд из овощей и грибов.             | 1. | <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление блюд из овощей и грибов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.  | 12 | 3 |
| Тема 7.5. Приготовление супов                                | 1. | <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление супов. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.  | 12 | 3 |
| Тема 7.6. Приготовление блюд из рыбы.                        | 1. | <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление блюд из рыбы. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. Подбор производственного оборудования для приготовления. Составление калькуляции на количество порций. Определение пищевой ценности, калорийности и химического состава блюд. Разработка технологических карт. Подача и оформление блюда. | 12 | 3 |
| Тема 7.7. Приготовление блюд из мяса.                        | 1. | <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление блюд из мяса. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.   | 6  | 3 |
| Тема 7.8. Приготовление блюд из птицы.                       | 1. | <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление блюд из птицы. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.  | 6  |   |
| Тема 7.9. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий | 1. | <b>Содержание учебного материала</b><br>Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для  | 12 | 3 |

|   |    |  |    |   |
|---|----|--|----|---|
|   |    | изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.   |    |   |
| Тема 7.10. Приготовление блюд из яиц и творога                            | 1. | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6  | 3 |
|   |    | Приготовление блюд из яиц и творога. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.            |    |   |
| Тема 7.11. Приготовление горячих закусок;                                 | 1. | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6  |   |
|   |    | Приготовление горячих закусок. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.                  |    |   |
| Тема 7.12. Приготовление горячих сладких блюд и напитков                  | 1. | <b>Содержание учебного материала</b>   | 12 | 3 |
|   |    | Приготовление горячих сладких блюд и напитков. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.  |    |   |
| Тема 7.13. Приготовление мучных кондитерских изделий                      | 1. | <b>Содержание учебного материала</b>   | 12 | 3 |
|   |    | Приготовление мучных кондитерских изделий. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.      |    |   |
| Тема 7.14. Приготовление холодных блюд (закусок)                          | 1. | <b>Содержание учебного материала</b>   | 12 | 3 |
|   |    | Приготовление холодных блюд (закусок). Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача.          |    |   |
| Тема 7.15. Приготовление холодных сладких блюд и напитков                 | 1. | <b>Содержание учебного материала</b>   | 12 | 3 |
|   |    | Приготовление холодных сладких блюд и напитков. Определение качества сырья. Расчет сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления изделий. Оформление, сервировка и подача. |    |   |
| <b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b> |    |  |    |   |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации

### учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности

#### 12. самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия.

Реализация программы **учебной практики** предполагает наличие:

**«Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд»,**

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; мясорубка электрическая; овощерезка-протирка электрическая; весы; плиты электрические; котлы наплитные; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; пароварка; фритюрница; мультиварка; шкаф; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильные камеры; холодильники; полка настенная для сушки тарелок; кухонный комбайн; ванны моечные, раковины.

«Учебный кондитерский цех» - кабинет № 30

Столы разделочные; доски разделочные; комплекты поварских ножей; весы; плиты электрические; зонт вентиляционный островной; шкафы жарочные; зонт вентиляционный пристенный; электрическая печь; микроволновая печь; фритюрница; чайник электрический; электроблинница; комплект форм для выпечки; мешочки кондитерские с комплектом насадок; шкаф для посуды; комплект посуды; кастрюли разной ёмкости; морозильная камера; холодильники; столы кухонные обеденные; кухонный гарнитур; полка настенная для сушки тарелок; ванны моечные; посудомоечная машина; раковины

### Учебно-методическое обеспечение

18. учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар Основной источник:**

17. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
18. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
19. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.  
**МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер**

#### **Основной источник:**

- Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
- Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Учебная практика реализуется концентрированно. Учебная практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

## 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях

соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b> |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место.<br>Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок |   |
| ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации  | Применяет и соблюдает технику безопасности при   |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| полуфабрикатов<br>разнообразного<br>ассортимента для блюд,<br>кулинарных<br>изделий   | приготовлении полуфабрикатов<br>разнообразного<br>ассортимента  | Самооценка,<br>направленная на               |
| ПК 7.3. Осуществлять<br>приготовление,<br>непродолжительное<br>хранение<br>бульонов, супов, отваров<br>разнообразного<br>ассортимента                     | Применяет приготовление и<br>соблюдает хранение<br>бульонов, супов, отваров<br>разнообразного<br>ассортимента   | самостоятельную<br><br>оценку<br>обучающимся |
| ПК 7.4. Осуществлять<br>приготовление,<br>непродолжительное<br>хранение<br>горячих соусов<br>разнообразного<br>ассортимента                               | Применяет приготовление и<br>соблюдает хранение<br>горячих соусов разнообразного<br>ассортимента                | результатов<br><br>деятельности              |
| ПК 7.5. Осуществлять<br>приготовление, творческое<br>оформление и<br>подготовку к реализации<br>горячих блюд и гарниров<br>разнообразного<br>ассортимента | Применяет творческое<br>приготовление и<br>оформление горячих блюд и<br>гарниров<br>разнообразного ассортимента |  |
| ПК 7.6. Осуществлять<br>приготовление, творческое<br>оформление и<br>подготовку к реализации<br>бутербродов, канапе,<br>холодных закусок                  | Применяет творческое<br>приготовление и<br>оформление бутербродов, канапе,<br>холодных                          |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| разнообразного ассортимента  | закусок разнообразного ассортимента  |  |
| ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента                    | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента                    |  |
| ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента      | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента    |  |
| ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента       | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента      |  |

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| ассортимента |  |  |
|--------------|--|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки               |
|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует интерес к будущей профессии;</li> <li>- решает задачи профессиональной деятельности.</li> </ul>                                 |  |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует собственную деятельность;</li> <li>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.</li> </ul>                               | Интерпретация результатов наблюдений за        |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;</li> <li>- оценивает риски при принятии решений.</li> </ul> | деятельностью обучающегося в процессе освоения |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство-  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работает в коллективе, выполняет поставленные</li> </ul>  | образовательной                                |

|  |   |            |
|--|---|------------|
| вать с коллегами, руководством, клиентами  | задачи.   | программы. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | -использует разные программы при работе на компьютерах  |            |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |            |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность  |            |
| 08. Использовать средства  | - стремится к саморазвитию, повышению   |            |

|   |  |  |
|---|--|--|
| физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | своей квалификации и мастерства  |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | - применяет источники иностранной литературы                                       |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | - стремится планировать профессиональную деятельность                              |  |

## Рабочая программа производственной практики ПМ 07

### 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- **1. Область применения программы** Рабочая программа производственной практики (далее – программа) предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

- **2. Цели и задачи производственной практики** Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### 8. 3 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района:

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер

- **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**  
в рамках освоения ПМ 07. - 108 ч

## 10.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

| <i>ВПД</i>  | <i>ПК</i>  | <i>ПО</i><br><i>( практический опыт)</i>  | <i>Показатели результата</i>  |
|---|--|---|---|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>  | <i>4</i>  |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов.<br>Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы.<br>Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.<br>Подготавливать продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий  | Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий                                 | Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий  |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента  | Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров  | Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров   |
| Выполнение работ по профессии                               | ПК 7.4. Осуществлять приготовление,  | Применения технологии пригото-  | Соблюдает технологию пригото-   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 16675 Повар 12901 Кондитер                                  | непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   | ления горячих соусов разнообразного ассортимента                          | ления горячих соусов  |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров | Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по профессии                               | ПК 7.6. Осуществлять приготовление,   | Применения творческого оформления   | Применяет различные методы приго-   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 16675 Повар 12901 Кондитер                                  | творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                                | и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок                                     | товления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                            |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента                    | Применения творческого оформления<br><br>и приготовления холодных блюд                    | Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента                    |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Применения творческого оформления<br><br>и приготовления сладких блюд, десертов, напитков | Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента      | Применения творческого оформления<br><br>и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба    | Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента    |
| Выполнение работ по профессии<br>16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента       | Применения творческого оформления<br><br>и приготовления мучных кондитерских изделий      | Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента      |

| <i>Код профессиональных компетенций</i> | <i>Наименования профессиональных модулей</i> | <i>Виды работ</i>  | <i>Количество часов производственной практики по 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.  | 54  |
|   |  | Приготовление изделий из слоеного, воздушного теста.               |   |
|   |  | Приготовление отделочных полуфабрикатов.                           |   |
| Оформление мучных кондитерских изделий. |  |  |   |
| Приготовление тортов и пирожных.        |  |  |   |
| Приготовление пирогов.                  |  |  |   |
|   |  | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |   |

**1 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4.1. Общие требования к организации производственной практики** Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

11. завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

**Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам; - тестовые задания; - комплект практических квалификационных работ;

- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар Основной источник:**

14. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
15. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
16. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер**

**Основной источник:**

16. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 ([www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru))

18. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная практика реализуется концентрированно. Производственная практика проводится преподавателем специ-альных дисциплин.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направ-лению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязатель-ную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифициро-ванным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специ-ально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

### 13. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических провероч-ных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании на-блюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выпол-нения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

| <i>Результаты<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</i>   | <i>Основные показатели оценки результата</i>   | <i>Формы и методы<br/>контроля и оценки</i>           |
|--|--|---|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   | <i>3</i>  |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудова-ния, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место, подготавливает оборудо-вание, материалы, сырье для приготовления полуфабрика-тов | Экспертное наблю-дение и оценка прак-тических навыков |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и  | Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного   | при выполнении  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  | водного сырья, дичи  | производственных работ   |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд   |  |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Соблюдает нормы составления адаптации рецептов полуфабрикатов  |  |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания              | Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента   |  |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное  | Соблюдает температурный режим хранения горячих со-   |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| хранение горячих соусов сложного ассортимента  | усов сложного ассортимента  |   |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента                        |   |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента  |   |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента   |   |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента  |   |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей   | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  |   |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей   | Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок  |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |   |   |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента   |   |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       | Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента  |   |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента                                |   |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания    | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента                         |   |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           | Соблюдает нормы составления адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок   |   |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами   | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ас-   | Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента   |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |  |  |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента   |  |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               | Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента  |  |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента   |  |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков   |  |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами       | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                |  |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм    | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента                                     |  |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформле-   | Применяет творческое приготовление и оформление муч-   |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| ние, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | ных кондитерских изделий сложного ассортимента  |   |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента   |   |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей       | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающихся результатов деятельности |
| ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами       | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок |   |
| ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий  | Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента                                   |   |
| ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента  | Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента   |   |
| ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   |   |
| ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента  | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента                                       |   |
| ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  | Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                         |   |
| ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента  | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента   |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента      | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента    |  |
| ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента       | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента      |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и универсальных компетенций и обеспечивающих их умений.

| <i>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</i>   | <i>Основные показатели оценки результата</i>   | <i>Формы и методы<br/>контроля и оценки</i>   |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                               | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.                                 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.                               |   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений. |   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.  |   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - использует разные программы при работе на компьютерах  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей   | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | - проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность  |  |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства   |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной техники  |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  | - применяет источники иностранной литературы  |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   | - стремится планировать профессиональную деятельность   |  |

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
по специальности (профессии) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики \_\_\_\_\_  
(имя, отчество, фамилия)

| <b>№ темы</b> | <b>Содержание практической работы</b> | <b>Кол-во часов</b> | <b>Отметка наставника<br/>о выполнении</b> |
|---------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|               |                                       |                     |  |
|               |                                       |                     |  |
|               |                                       |                     |  |

**ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО  
ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

- к Заполнить информационную часть.
- к Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
- к Регулярно записывать все реально выполняемые работы.
- к Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
- к Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

**ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

по специальности  
(профессии) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## Примерная структура отчета

- 39 Общие сведения о проделанной работе (*краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты*);
- 40 Краткая характеристика проделанной работы (*общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики*);
- 41 Предложения по совершенствованию практики.
- 42 Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики

---

## 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, потенций 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 разделения 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.

В 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

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 ,<br>практико- ориентированные элементы |
| Математика       | Технологии развивающего обучения   |
| Охрана труда     | Психологические тренинги , интернет технологии<br>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 закреплённые 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 отчёт 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 Студенов, 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 самоаттестации.

### 4.3 Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

#### 4.3.1 Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ 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<br>Прошедших повышение квалификации | 4 чел               |            |
|       | В течение последнего года                                     | 3 чел               |            |
|       | В течение последних 2 лет                                     | 2 чел               |            |
|       | В течение последних 3 лет                                     | 4чел                |            |

#### 4.4. 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, 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 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 ППССЗ.

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 видами 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 социальноправовой 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, выработать 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 повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

регулятивных:

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

познавательных:

умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

умение использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

умение анализировать и представлять информацию в различных видах; коммуникативных:

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

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 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;

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, объёмом, 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 осознанную 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 официально-делового 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 соответствие 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 лица педагогическими, руководящими и иными работниками;

уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;

непрерывность профессионального развития педагогических работников лица. 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, инициативном} 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   |
| 1                   | Познавательная активность   | Средний 7-5 баллов.   |
| 2                   | Смысловая память            | Низкий 4-0 баллов     |
| 3                   | Произвольное внимание       |                       |
| 4                   | Логическое мышление         |                       |
| 5                   | Рефлексия учебного опыта    |                       |
| Регулятивные УУД    |                             | Высокий 12-10 баллов. |
| 6                   | Саморегуляция поведения     | Средний 9-6 баллов.   |
| 7                   | Целеполагание               | Низкий — 5-0 баллов   |
| 8                   | Прогнозирование             |                       |
| 9                   | Самоконтроль                |                       |
| 10                  | Самокоррекция               |                       |
| 11                  | Оценка учебной деятельности |                       |
| Личностные УУД      |                             | Высокий 8-7 баллов.   |
| 12                  | Мотивация к учению          | Средний 6-4 баллов.   |
| 13                  | Рефлексия своих поступков   | Низкий 3-0 баллов     |
| 14                  | Ответственность             |                       |
| 15                  | Нравственность              |                       |
| Коммуникативные УУД |                             | Высокий 10-8 баллов   |
| 16                  | Сотрудничество              | Средний 7-5 баллов    |
| 17                  | Инициативность              | Низкий 4-0 баллов     |
| 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 | Уровень УУД     |
|-----------|----------------|---------------|------------------|-------|-----------------|
| 1.        |                |               |                  |       | Познавательные  |
| 2.        |                |               |                  |       |                 |
| 3.        |                |               |                  |       |                 |
| 4.        |                |               |                  |       |                 |
| 5.        |                |               |                  |       |                 |
| 6.        |                |               |                  |       | Регулятивные    |
| 7.        |                |               |                  |       |                 |
| 8.        |                |               |                  |       |                 |
| 9.        |                |               |                  |       |                 |
| 10.       |                |               |                  |       |                 |
| 11.       |                |               |                  |       |                 |
| 12.       |                |               |                  |       | Личностные      |
| 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, коррекционноразвивающее, 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 текущего контроля 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, материально-технических 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 преподавателем. 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 ППСЗ**

### **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 отдельно 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** 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 передачу (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 ВСП".
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 экзамена.

## **6.2. 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 в 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, способствующие 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;

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 незаконности 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, общежитии, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения к законодательству РФ.

техникуме действует Совет профилактики.

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 заболеваниях, 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>;

тренажерный 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 ППССЗ 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)  |
|--|--|
| <p>Адресное повышение квалификации педагогических кадров в области воспитания.</p> <p>Расширение связей с общественностью, социальными партнерами техникума.</p> <p>Развитие информационной сети в техникуме, широкое применение цифровых образовательных ресурсов в воспитательной работе.</p> <p>Введение разнообразных инновационных педагогических технологий, форм и методов воспитательной работы.</p> <p>Возможность самовоспитания и самокоррекции посредством активизации работы Студенческого самоуправления.</p> <p>Диагностика воспитанности обучающихся.</p> <p>Организация субъект-субъективного взаимодействия по выполнению общих задач.</p> | <p>Стабильный коллектив квалифицированных педагогических работников техникума, обладающих широкими профессиональными и личностными качествами.</p> <p>Наличие активнов учебных групп, Студенческого самоуправления.</p> <p>Наличие библиотеки, читального зала, оснащенных современным компьютерным оборудованием.</p> <p>Доступ к Интернет-ресурсам.</p> <p>Использование активных форм и методов воспитания.</p> <p>Использование традиционных здоровьесберегающих технологий.</p> <p>Медико-психолого-педагогическое сопровождение воспитательного процесса.</p> <p>Гуманизация, обращение к личному опыту обучающихся.</p> <p>Возможность рефлексии.</p> |
| Угрозы (T)   | Слабые стороны (W)   |
| <p>Трудности в преодолении пассивности обучающихся, сформировавшейся в результате применения традиционных форм</p>   | <p>Низкая степень социальной активности обучающихся.</p> <p>Отсутствие готовности проявлять инициативу,</p>  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| и методов воспитания. | 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.<br>Раннее выявление детей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.<br>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.<br>Приобретение навыка к трудовой деятельности.                        |
| Духовно-нравственное | Восхождение обучающегося к культуре.  | Организация деятельности по освоению обучающимися социокультурных ценностей.<br>Передача обучающемуся опыта нравственного поведения  | Становление толерантной, саморазвивающейся культурной личности   |
| Здоровьесберегающее  | Создание организационных и методических условий, обеспечивающих сохранение здоровья | Создание условий для сохранения, укрепления и развития духовного, эмоционального, интеллектуального, личностного и физического здоровья всех субъектов   | Формирование навыков здорового образа жизни и повышения уровня культуры здоровья обучающихся, педагогов, |

|  |                                       |             |            |
|--|---------------------------------------|-------------|------------|
|  | участников образовательного процесса. | образования | 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.<br>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.<br>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<br>(февраль-апрель) | Заместители<br>директора по УПР  |
|  | «Студенческая Весна»  | Ежегодно                     | Зам по УВР,<br>Студенческий<br>совет, педагог-<br>организатор,<br>преподаватели                        |
|  | День знаний   | Ежегодно<br>(сентябрь)       | Зам по УВР,<br>Студенческий<br>совет, педагог-<br>организатор  |
|  | Выпускной вечер   | Ежегодно<br>(июнь)           | Зам по УВР,<br>педагог-<br>организатор,<br>руководители<br>выпускных групп                             |
|  | Посвящение в студенты   | Ежегодно<br>(октябрь)        | Зам по УВР,<br>педагог-<br>организатор,<br>кураторы групп<br>первого курса                             |
|  | Конкурс «Лучшая учебная группа»   | Ежегодно<br>(июнь)           | Зам по УВР,<br>педагог-<br>организатор,<br>кураторы групп  |
|  | Конкурс «Мисс техникум»   | Ежегодно                     | Зам по УВР,<br>педагог-<br>организатор,<br>кураторы групп  |
|  | «Педагогический техникум: вчера, сегодня, завтра»<br>(Знакомство первокурсников с законами, традициями,<br>историей техникума)                              | Ежегодно<br>(сентябрь)       | Руководитель<br>ОБЖ, зам по УВР,<br>кураторы,<br>соц.педагог,<br>педагог-психолог                      |
|  | Всероссийская неделя добра (акция «Спешу делать<br>добро!», благотворительные концерты, тренинги<br>«Уроки доброты», классные часы «Сделаем мир<br>добрее») | Ежегодно                     | Зам по УВР,<br>педагог-<br>организатор,<br>социальный<br>педагог, кураторы,<br>педагог-<br>организатор |
|  | Информационные беседы со студентами по вопросам<br>духовно-нравственного воспитания   | Постоянно                    | Социальный<br>педагог, кураторы<br>групп, педагог-<br>психолог   |
|  | Открытые классные часы, диспуты в студенческих<br>группах по вопросам духовно-нравственного<br>воспитания   | Ежегодно<br>(по плану)       | Кураторы групп   |
|  | Родительские собрания по вопросам духовно-<br>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:<br>- «Встань часовым к огню отцовской славы»<br>- «Говорят погибшие герои»<br>- «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:<br>- «Патриотизм. Что вкладывается в это понятие сегодня?»<br>- «Конституция: права и обязанности | Ежегодно         | Кураторы групп   |

|    |   |                     |                                     |
|----|---|---------------------|-------------------------------------|
|    | гражданина»<br>- «Государственные праздники РФ»<br>- «День народного единства»<br>- «Мое представление о подвиге» |                     |                                     |
| 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.<br>Тренинги:<br>- Не курить – это модно и современно!<br>- Скажи «Нет!»<br>- Наркотики: употребление, злоупотребление, болезнь<br>- 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:   | 2020-2024 гг.    | Зам по УВР, Студенческий совет, социальный педагог, педагог-организатор, руководитель физвоспитания,                              |

|  |   |                        |  |
|--|---|------------------------|--|
|  | - ВИЧ/СПИД. Как заражаются ВИЧ<br>- Рискованное и безопасное поведение и ВИЧ<br>- Инфекции, передающиеся половым путем  |                        | 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 знаменательным датам | Ежегодно               | Социальный педагог, преподаватели информатики, библиотекарь, медицинский работник, педагог-организатор, руководитель 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:<br>- «Нет наркомании»<br>- «Я выбираю здоровый образ жизни»<br>- «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:<br>- «Все мы разные, но мы вместе!» (16 ноября – День толерантности)<br>- «Перекрестки культур» (по курсам)<br>- «Жить в мире с собой и другими»<br>- «Как не стать жертвой терроризма»<br>- «Ответственность за совершение правонарушений экстремистской направленности» | 2020 г.- 2024 г.                 | Кураторы групп  |
| 3.    | Акции:<br>- «Мы разные – в этом наше богатство. Мы вместе – в этом наша сила»<br>- «Спорт против этнической нетерпимости»<br>- «Терроризму - нет!»<br>- «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:<br>- «Зеленый наряд Земли!»<br>- «Молодежь и борьба за чистую Землю» (по курсам)<br>- «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<br>(для студентов 1 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.

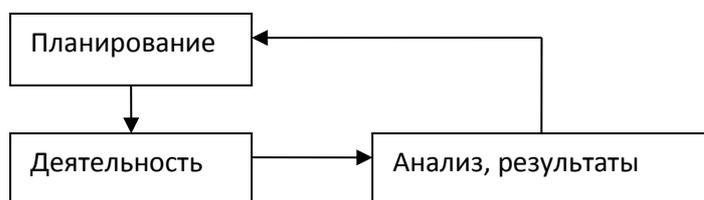
Содержание деятельности на втором этапе (2022-2024 гг.) – мониторинг результатов реализации проектов первого этапа, внесение корректив в Программу, ее апробация, повышение квалификации педагогов, обобщение результатов 2 этапа реализации Программы, внесение корректив, публикации статей, докладов, выступления 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<br>- победитель<br>- призер<br>- участник                          | участники | призеры | победители |
| 2.    | Участие студентов в проектах областного уровня<br>- победитель<br>- призер<br>- участник   | участники | призеры | победители |
| 3.    | Количество студентов-победителей в конкурсах   | 1         | 2       | 3          |
| 4.    | Участие студентов в творческих фестивалях, конкурсах (внутритехникумного, городского уровня)<br>- победитель<br>- призер<br>- участник | участники | призеры | победители |
| 5.    | Участие студентов в творческих фестивалях, конкурсах (областного уровня)<br>- победитель<br>- призер<br>- участник                     | участники | призеры | победители |

|    |  |           |         |            |
|----|--|-----------|---------|------------|
| 6. | Участие студентов в спортивных соревнованиях внутривузовского и городского уровня<br>- победитель<br>- призер                                  | участники | призеры | победители |
| 7. | Участие студентов в спортивных соревнованиях областного уровня<br>- победитель<br>- призер<br>- участник                                       | участники | призеры | победители |
| 8. | Участие преподавателей в организации и проведении открытых внеклассных мероприятий на уровне техникума и областном<br>- победитель<br>- призер | 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;<br>- правовая культура;<br>- чувство долга;<br>- отношение к труду  |
| 2. | Толерантность:                        | - способность к состраданию и доброта;<br>- терпимость и доброжелательность;<br>- скромность;<br>- готовность оказать помощь близким и дальним;<br>- стремление к миру и добрососедству;<br>- понимание ценности человеческой жизни                       |
| 3. | Духовность и нравственность личности: | - потребность в самопознании;<br>- потребность в красоте;<br>- потребность в общении;<br>- милосердие и доброта;<br>- эстетический вкус;<br>- отношение к своей семье;<br>- отношение к техникуму, будущей профессии;<br>- ценностное отношение к природе |
| 4. | Здоровый образ жизни:                 | - знание основ здоровьесбережения;<br>- осознание здоровья как ценности;<br>- способность к рефлексии;<br>- потребление наркотиков  |

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 развития 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 ППСЗ (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) в 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, прочитать 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 ППССЗ по специальности

При реализации адаптированной образовательной программы используется нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ 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.