

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«РУБЦОВСКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Рубцовский
аграрно-промышленный техникум»
А. В. Карпенко

« 11 » сентября 2023 г.



Аннотация
к рабочим программам учебных дисциплин
для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения

Образовательная база приёма

Нормативный срок освоения

Наименование квалификации

очная

на базе основного общего образования

3 года 10 месяцев

повар↔кондитер

Рубцовск 2023

Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по циклам

Общеобразовательный цикл:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика
- Информатика
- Физика
- История
- Обществознание
- География
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Химия
- Биология
- Основы проектной деятельности
- Дизайн кондитерских изделий
- Основы деловой культуры
- Основы зарубежной кухни
- Родная литература

Общепрофессиональные дисциплины

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Основы товароведения продовольственных товаров
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- Основы калькуляции и учета
- Охрана труда
- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Безопасность жизнедеятельности
- Физическая культура
- Информационные технологии в профессиональной деятельности

Профессиональные модули

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

- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

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

- МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

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

- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

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

- МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

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

- МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

Содержание программ учебных дисциплин, профессиональных модулей Общеобразовательный цикл

Тематический план и содержание учебного предмета Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.	Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	26
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Содержание учебного материала	4
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небιологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.	
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Этапы формирования русской лексики	Содержание учебного материала	4
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	
Тема 1.3. Речь. Речевое общение.	Содержание учебного материала	4
	Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим.	
	Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.	
	Самостоятельная работа подготовить сообщение по теме: «Вопросы экологии русского языка»	1
Тема 1.4. Текст. Информационно	Содержание учебного материала	4
	Текст, его основные признаки (повторение, обобщение).	

-смысловая переработка текста.	Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление). Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационно-смысловая переработка прочитанного и прослушанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другие. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.	
	Самостоятельная работа подготовить сообщение по теме: «Текст и его назначение».	1
Тема 1.5. Функциональные стили речи. Разговорная речь.	Содержание учебного материала Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма (повторение, обобщение). Разговорная речь, сферы ее использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие (обзор).	2
Тема 1.6. Научный стиль. Официально-деловой стиль.	Содержание учебного материала Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлеченность, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля: монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие (обзор). Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизованность, стереотипность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие (обзор).	4
Тема 1.7. Публицистический стиль. Язык художественной литературы.	Содержание учебного материала Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью (обзор). Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка (повторение, обобщение). Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.	4
	Самостоятельная работа	1

	составить таблицу «Функциональные стили речи»	
Раздел 2.	Фонетика. Орфоэпия. Орфография.	6
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия. Орфоэпические нормы.	Содержание учебного материала Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение). Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.	4
Тема 2.2. Орфография.	Содержание учебного материала Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и раздельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Орфографические правила.	1
	Практическое занятие №1 Употребление разделительных ь и ы. Правописание О/Е после шипящих и Ц.	1
	Самостоятельная работа подготовить сообщение по теме: «Русское письмо и его эволюция».	1
Раздел 3.	Лексика и фразеология.	12
Тема 3.1. Слово в лексической системе языка.	Содержание учебного материала Лексикология и фразеология как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение (повторение, обобщение). Многозначные слова и омонимы, их употребление. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление. Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм.	4
Тема 3.2. Лексические нормы.	Содержание учебного материала Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Функционирование лексических единиц в речи.	1
	Практическое занятие №2. Лексические ошибки и их исправление.	1
Тема 3.3. Лексика с точки зрения ее употребления.	Содержание учебного материала Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Особенности употребления. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Особенности употребления.	4
Тема 3.4. Фразеологическ	Содержание учебного материала Фразеология русского языка (повторение, обобщение).	1

ие единицы.	Крылатые слова.	
	Практическое занятие №3 Употребление фразеологизмов в речи.	1
Раздел 4.	Морфемика, словообразование, орфография.	10
Тема 4.1. Морфемика и словообразование	Содержание учебного материала	1
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор). Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур).	
	Практическое занятие №4 Морфологические и неморфологические способы словообразования. Словообразовательный разбор.	1
Тема 4.2. Словообразование. Формообразование. Понятие об этимологии.	Содержание учебного материала	4
	Словообразование. Формообразование. Понятие об этимологии. Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Образования слов с помощью словообразовательных моделей и способов словообразования.	
	Практическое занятие №5. Правописание гласных в корне слова. Правописание сложных слов.	2
	Практическое занятие №6. Правописание приставок. Буквы ы - и после приставок.	2
Раздел 5.	Морфология и орфография.	28
Тема 5.1. Морфология как раздел лингвистики. Имя существительное	Содержание учебного материала	1
	Морфология как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Морфологические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Склонение имен существительных. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа.	
	Практическое занятие №7. Правописание суффиксов и окончаний имён существительных.	1
Тема 5.2 Имя прилагательное как часть речи.	Содержание учебного материала	2
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы.	
Тема 5.3. Имя числительное	Содержание учебного материала	1
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы	

как часть речи.	склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №8 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.	1
Тема 5.4. Местоимение как часть речи. Правописание местоимений.	Содержание учебного материала	1
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя.	
	Практическое занятие №9. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.	1
Тема 5.5. Глагол как часть речи.	Содержание учебного материала	4
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом - ну-, форм повелительного наклонения.	
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №10. Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.	2
Тема 5.6. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.	Содержание учебного материала	4
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Причастный оборот, его обособление в предложении. Деепричастие как глагольная форма НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложении с деепричастным оборотом. Особенности предложений с деепричастным оборотом. Употребление причастий и деепричастий. Морфологический разбор причастия и деепричастия.	
	Практическое занятие №11 Правописание суффиксов причастий. Предложения с причастным и деепричастным оборотом.	2
Тема 5.7 Наречие как часть речи.	Содержание учебного материала	4
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).	
Тема 5.8.	Содержание учебного материала	4

Служебные части речи.	Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	
	Самостоятельная работа подготовка к экзамену	1
Раздел 6.	Синтаксис и пунктуация	32
Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса.	Содержание учебного материала	1
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.	
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №12 Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний.	1
	Самостоятельная работа подготовка к экзамену	1
Тема 6.2. Простое предложение.	Содержание учебного материала	6
	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	
	Самостоятельная работа подготовка к экзамену	1
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №13 Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.	2
Тема 6.3 Простое осложненное предложение.	Содержание учебного материала	6
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	
	Самостоятельная работа обучающихся подготовка к экзамену	1
Тема 6.4. Сложное предложение	Содержание учебного материала	6
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения.	
	Практическое занятие №14 Употребление сложных предложений в речи.	2

Тема 6.5. Сложное предложение с разными видами связи.	Содержание учебного материала	4
	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	
Тема 6.6. Предложения с прямой речью.	Содержание учебного материала	4
	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания при передаче чужой речи.	
Индивидуальный проект		4
	Примерные темы индивидуальных проектов: (с учетом профессионального содержания) «Молодёжный сленг и жаргон» «Язык и культура» «Вопросы экологии русского языка» «Виды делового общения, их языковые особенности» «Стилистическое использование профессиональной лексики в произведениях художественной литературы» «Синонимия в русском языке. Роль синонимов в организации речи специалиста» «Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке» «Порядок слов в предложении и его роль в организации речи специалиста» «Монолог и диалог. Особенности построения и употребления» «Языковая норма. Языковая агрессия»	
Самостоятельная работа (подготовка к промежуточной аттестации)		4
	Консультации	4
Промежуточная аттестация	Экзамен	6
Всего		132

Тематический план и содержание учебного предмета «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		56
Тема 1.1. А. Н. Островский. Драма «Гроза»	Содержание учебного материала	6
	1 Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев	

		драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Для чтения и изучения. Драма «Гроза».	
Тема 1.2. И. А. Гончаров. Роман «Обломов»		Содержание учебного материала	
	1	<p>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). Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова.</p>	6
Тема 1.3. И. С. Тургенев. Роман «Отцы и дети»		Содержание учебного материала	
	1	<p>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.</p> <p>Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров»</p>	6
Тема 1.4. Ф. И. Тютчев.		Содержание учебного материала	
	1	Стихотворения "Silentium!", "Умом Россию не понять..."	1

<p>Стихотворения . "Silentium!", "Умом Россию не понять...", "О, как убийственно мы любим..."</p>	<p>"О, как убийственно мы любим...". 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.</p>	
<p>Тема 1.5. А. А. Фет. Стихотворения . Одним толчком согнать ладью живую...", "Еще майская ночь", Шепот, робкое дыханье..."</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Стихотворения. Одним толчком согнать ладью живую...", "Еще майская ночь", Шепот, робкое дыханье..." 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</p>	<p>1</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение на тему: «Основные темы и мотивы лирики А. А. Фета»</p>	<p>1</p>
<p>Тема 1.6. Н. А. Некрасов. Стихотворения . Тройка", "Я не люблю иронии твоей...", "Поэт и гражданин". Поэма "Кому на Руси жить хорошо"</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Стихотворения. "Тройка", "Я не люблю иронии твоей...", "Поэт и Гражданин". Поэма "Кому на Руси жить хорошо" Жизнь и творчество Н. А. Некрасова, Гражданская, любовная лирика Н. А. Некрасова, Поэма Н. А Некрасова «Кому на Руси жить хорошо?»: жанр, композиция, главные герои.</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 1 Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач специальности технологического профиля</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.7. М. Е. Салтыков-Щедрин. Роман "История одного города. Главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальни кам»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина Мировоззрение писателя. Роман-хроника "История одного города". Главы "О корени происхождения глуповцев", "Опись градоначальникам". Художественное своеобразие романа, сатира.</p>	<p>4</p>
<p>Теме 1.8. Ф. М.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание»</p>	<p>6</p>

<p>Достоевский. Роман «Преступление и наказание»</p>	<p>Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.</p>	
<p>Тема 1.9. Л. Н. Толстой. Роман-эпопея "Война и мир"</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Жизненный путь и творческая биография. Духовные искания писателя.</p> <p>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».</p>	<p>8</p>
<p>Тема 1.10. Н. С. Лесков. Рассказы и повести. Повесть "Очарованный странник"</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Жизненный и творческий путь Н. С. Лескова. Особенности творчества; основные темы, проблемы в творчестве писателя.</p> <p>Рассказы и повести (не менее одного произведения по выбору). Например, "Очарованный странник", "Однодум" и другие.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.11. А. П. Чехов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Сведения из биографии. Своеобразие и всепроникающая</p>	<p>6</p>

<p>Рассказы. «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Комедия «Вишнёвый сад»</p>	<p>сила чеховского творчества. Рассказы ("Студент", "Ионыч", "Дама с собачкой", "Человек в футляре"). 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.</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение- рассуждение на тему «Ионычи-чеховские и современные»</p>	1
<p>Тема 1.12. Литературная критика второй половины XIX века. Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в тёмном царстве», «Что такое обломовщина?», Д. И. Писарева «Базаров»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности литературной критики второй половины 19 века (Н. А. Добролюбов, Д.И. Писарев). Литературная критика второй половины XIX века. Статьи Н.А. Добролюбова "Луч света в темном царстве", "Что такое обломовщина?"</p>	2
<p>Тема 1.13. Литература народов России. Стихотворения Г. Тукай</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности литературы народов России. Стихотворения, например, Г. Тукая, К. Хетагурова и других.</p>	4
<p>Раздел 2. Зарубежная литература</p>		14
<p>Тема 2.1. Зарубежная проза второй половины XIX века. Г. Флобер "Мадам Бовари"</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности зарубежной прозы второй половины 19 века. Г. Флобера "Мадам Бовари". Жанр, сюжет, главные герои.</p>	4
<p>Тема 2.2. Зарубежная поэзия второй половины XIX века. Стихотворения Ш. Бодлера</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности зарубежной поэзии второй половины 19 века, основные темы, мотивы. стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и другие.</p>	4
<p>Тема 2.3.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности зарубежной драматургии второй половины</p>	4

Зарубежная драматургия второй половины XIX века. Г. Ибсен «Кукольный дом»	19 века. Пьесы Г. Гауптмана "Перед восходом солнца", Г. Ибсена "Кукольный дом" и другие.	
	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 2 Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач.	2
Раздел 3. Литература конца XIX - начала XX века		16
Тема 3.1. А. И. Куприн. Рассказы и повести. "Гранатовый браслет"	Содержание учебного материала	
	1 Сведения из биографии. Рассказы и повести. Повесть «Гранатовый браслет». 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. 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.	4
Тема 3.2. Л. Н. Андреев. Рассказы и повести. «Иуда Искарот»	Содержание учебного материала	
	1 Л. Н. Андреев: биография, особенности творчества. Рассказы и повести. «Иуда Искарот».	4
Тема 3.3. М. Горький. Рассказы. «Старуха Изергиль». Пьеса "На дне"	Содержание учебного материала	
	1 Сведения из биографии. Рассказы ("Старуха Изергиль"). 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	4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: «Гордый человек» в произведениях М. Горького»	1
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века.	Содержание учебного материала	
	1 Обзор русской поэзии Серебряного века. Стихотворения Н.С. Гумилева. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов,	4

		символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).	
		Самостоятельная работа обучающихся Анализ 1 стихотворения поэта Серебряного века (по выбору студента)	1
Раздел 4. Литература XX века			84
Тема 4.1. И. А. Бунин. Рассказы. «Антоновские яблоки», «Господин из Сан-Франциско»	1	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Рассказы ("Антоновские яблоки", "Господин из Сан-Франциско"). Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни.	4
Тема 4.2. А. А. Блок. Стихотворения . «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...». Поэма "Двенадцать"	1	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Стихотворения "Незнакомка", "Россия", "Ночь, улица, фонарь, аптека...". Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. 1 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.	2
		Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 3 Реализация представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, индивидуальном авторском стиле в решении профессиональных задачах специальностей технологического профиля.	2
Тема 4.3. В. В. Маяковский. Стихотворения . «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!» . Поэма "Облако в штанах"	1	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Стихотворения. "А вы могли бы?", "Нате!", "Послушайте!". Поэма "Облако в штанах". Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных» Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина	2
Тема 4.4. С. А. Есенин. Стихотворения . «Гой ты, Русь, моя родная...»,	1	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Стихотворения. «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Не жалею, не зову, не плачу...» Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие	4

<p>«Письмо матери», «Не жалею, не зову, не плачу...»</p>	<p>темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.</p>	
<p>Тема 4.5. О. Э. Мандельштам. Стихотворения «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Жизнь и творчество О. Э. Мандельштама. Основные темы, мотивы в лирике поэта. Стихотворения. «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград»</p>	<p>2</p>
	<p>Профессионально-ориентированное содержание</p>	
<p>Тема 4.6. М. И. Цветаева. Стихотворения «Мои стихам, написанным так рано...», «Идешь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Сведения из биографии. Стихотворения. «Моим стихам, написанным так рано...», «Идешь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...» 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.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.7. А. А. Ахматова. Стихотворения «Сжала руки под тёмной вуалью...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...». Поэма "Реквием"</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Жизненный и творческий путь. Стихотворения. «Сжала руки под тёмной вуалью...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...». Поэма "Реквием". 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.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.8. Н.А. Островский. Роман «Как закалялась сталь»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Биография Н. А. Островского. Роман «Как закалялась сталь»: жанр, композиция, главные герои. Основные темы в романе.</p>	<p>1</p>

сталь»		
<p>Тема 4.9. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Жизненный и творческий путь писателя. 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.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 4.10. М. А. Булгаков. Роман "Мастер и Маргарита"</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Краткий обзор жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 4.11. А. П. Платонов. Рассказы и повести. Повесть "Котлован"</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Содержание учебного материала Особенности жизненного и творческого пути А. П. Платонова. Рассказы и повести, например, "В прекрасном и яростном мире", "Котлован", "Возвращение".</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.12 А.А. Фадеев. Роман «Молодая гвардия»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Жизнь и творчество А. А. Фадеева, анализ романа «Молодая гвардия».</p>	
	<p>Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 5 Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.</p>	<p>2</p>
	<p>Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 6 Закрепление знаний содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.13. А. Т.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>

<p>Твардовский. Стихотворения . «Вся суть в единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...»</p>	<p>Особенности жизненного и творческого пути А. Т. Твардовского. Стихотворения. «Вся суть в единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...». Особенности лирики.</p>	
<p>Тема 4.14. Проза о Великой Отечественной войне. В. В. Быков «Сотников», Б.Л. Васильев "Завтра была война"</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Проза о Великой отечественной войне. В.В. Быков "Сотников", Б.Л. Васильев "Завтра была война".</p>	<p>4</p>
<p>Тема 4.15. В.О. Богомолов «В августе сорок четвёртого»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Жизненный и творческий путь В.О. Богомолова. Анализ произведения «В августе сорок четвёртого»</p>	<p>1</p>
<p>Тема 4.16. Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения М.В. Исаковского, К.М. Симонова</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности поэзии ВОВ. Стихотворения М.В. Исаковского, К.М. Симонова.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.17. Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьесы. В.С. Розов «Вечно живые»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности драматургии ВОВ. Пьесы В.С. Розова "Вечно живые".</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.18. Б. Л. Пастернак. Стихотворения. «Февраль. Достать чернил и</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Особенности лирики Б. Л. Пастернака. Стихотворения. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...».</p>	<p>2</p>

плакаты!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...»		
Тема 4.19. А. И. Солженицын. Произведение «Один день Ивана Денисовича»	Содержание учебного материала	
1	Жизнь и творчество А. И. Солженицына. Произведение "Один день Ивана Денисовича".	4
Тема 4.20. В. М. Шукшин. Рассказы. «Срезал», «Обида»	Содержание учебного материала	
1	Жизнь и творчество В. М. Шукшина. Анализ рассказов «Срезал», «Обида».	4
Тема 4.21. В. Г. Распутин. Рассказы и повести. «Прощание с Матёрой»	Содержание учебного материала	
1	Содержание учебного материала Жизнь и творчество В. Г. Распутина. Рассказы и повести. "Прощание с Матерой".	4
Тема 4.22. Н. М. Рубцов. Стихотворения. «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...»	Содержание учебного материала	
1	Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Стихотворения. «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...».	2
Тема 4.23. И. А. Бродский. Стихотворения. «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы»	Содержание учебного материала	
1	Особенности лирики И. А. Бродского. Стихотворения "На смерть Жукова", "Осенний крик ястреба", "Пилигримы".	2
Тема 4. 24. Проза второй половины XX - начала XXI века.	Содержание учебного материала	
1	Особенности прозы второй половины 20- начала 21 века. Рассказы, повести, романы. Ч.Т. Айтматов "Белый пароход", А.Н. и Б.Н. Стругацкие повесть "Пикник на	3

<p>Ч.Т. Айтматов «Белый пароход», А.Н. и Б.Н. Стругацкие повесть «Пикник на обочине», В.Т. Шаламов «Колымские рассказы»</p>	<p>обочине", Шаламов «Колымские рассказы»</p>	
	<p>Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 7 Аналитическая работа с текстами поэтических произведений и применение ее результатов в профессиональной деятельности специалиста технологического профиля.</p>	2
<p>Тема 4.25. Поэзия второй половины XX - начала XXI века. Стихотворения Е. А. Евтушенко, Р. Рождественского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Особенности поэзии второй половины 20- начала 21 века. Стихотворения Е. А. Евтушенко, Р. Рождественского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого.</p>	4
	<p>Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 8 «Практикум: начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь из произведений современной литературы специалистам технологического профиля, живущим в XXI в»</p>	2
<p>Тема 4.26. Драматургия второй половины XX - начала XXI века. Пьесы. А.В. Вампилов «Старший сын»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Социально-психологические пьесы А. Вампилова. Внимание драматурга к повседневным проблемам обычных людей.</p>	2
	<p>Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 9 Закрепление и систематизация знаний по произведениям писателей конца 20- начала 21 веков; их применение в специальности технологического профиля (эссе по предложенным темам).</p>	2
<p>Тема 4.27. Литература народов России. Рассказы, повести, стихотворения . рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», стихотворения Р. Гамзатова</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	
	<p>1 Особенности литературы народов России. Рассказы, повести, стихотворения. Рассказ Ю. Рытхэу "Хранитель огня"; стихотворения Гамзатова.</p>	2
<p>Раздел 5. Зарубежная литература</p>		6
<p>Тема 5.1.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	

Зарубежная проза XX века. Э. Хемингуэй «Старик и море»	1	Особенности зарубежной прозы 20 века. Произведения Э. Хемингуэя. "Старик и море".	2
Тема 5.2. Зарубежная поэзия XX века. Стихотворения Г. Аполлинера	Содержание учебного материала		
	1	Особенности зарубежной поэзии 20 века. Основные темы, мотивы. Стихотворения Г. Аполлинера.	1
Тема 5.3. Зарубежная драматургия XX века. . М. Метерлинк «Синяя птица»	Содержание учебного материала		
	1	Особенности драматургии 20 века. Пьесы М. Метерлинка. «Синяя птица»	1
Индивидуальный проект			4
		<p>Примерные темы индивидуальных проектов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие драматургии и киноискусства в 1930- годы 20 века. 2. Основные темы, идеи, образы в творчестве Н. А. Клюева. 3. Максим Горький- драматург. 4. «Дай, Джим, на счастье лапу мне...»- (образы животных в лирике С. Есенина). 5. Тема творчества в лирике А. Ахматовой. 6. Фантастика в современной литературе 7. Тема любви в творчестве И. А. Бунина. 8. Тема любви в повестях А. И. Куприна «Олеся» и «Гранатовый браслет». 9. Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др. (автор по выбору). 10. Развитие русского театра. 11. Литературные общества и кружки первой половины 19 века. 12. Петербург в жизни и творчестве Н. В. Гоголя. 13. Развитие журналистики в 19 веке. 14. Экранизация произведений а. Н. Островского. 15. Крылатые выражения в пьесах А. Н. Островского и их роль в раскрытии характера героев. 16. Обломов –один из «лишних людей» в русской литературе. 17. Праведники в творчестве Н. С. Лескова. 18. Образы градоначальников в произведении М. Е. Салтыкова- Щедрина «История одного города». 19. История экранизаций произведений Ф. М. Достоевского. 20. В чем суть трагедии Анны Карениной? 	

Самостоятельная работа (подготовка к промежуточной аттестации)		-
Консультации		-
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет.	2
Всего:		180

**Тематический план и содержание учебного предмета
Иностранный язык (английский)**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Основное содержание		
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	112
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание учебного материала Лексика: - города; - национальности; - профессии; - числительные; - члены семьи; - внешность человека; - личные качества человека; - названия профессий Грамматика: артикл (определенный, неопределенный, нулевой) настоящее время (спряжение сильных и слабых глаголов); степени сравнения прилагательных и их правописание; модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных.. Фонетика: Правила чтения. Звуки.	12
Практические занятия		12
1	Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. <i>Лексика:</i> - -города; - -национальности; - -профессии; - -числительные. <i>Фонетика:</i> Правила чтения. Звуки. <i>Грамматика:</i> - артикл (определенный, неопределенный)	2
2	Отношение поколений в семье. Домашние обязанности. <i>Лексика:</i>	2

		–лексика по теме Семья; <i>Грамматика:</i> - модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных.	
	3	Описание внешности человека. <i>Лексика:</i> - внешность человека <i>Грамматика:</i> - степени сравнения прилагательных и их правописание;	2
	4	Описание внешности членов семьи, родственников. <i>Лексика:</i> - внешность человека	2
	5	Описание характера личности. <i>Лексика:</i> - личные качества человека - названия профессий <i>Грамматика:</i> -настоящее время глагола (спряжение сильных и слабых глаголов)	2
	6	Описание характера членов семьи, родственников. <i>Лексика:</i> - личные качества человека -увлечения, интересы	2
Тема 1.2 Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> - межличностные отношения <i>Грамматика:</i> –местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные		
	Практические занятия		2
	1	Общение с друзьями и близкими. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. <i>Лексический материал по теме.</i> <i>Грамматика:</i> –местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;	2
Тема № 1.3 Повседневная жизнь. Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала		14
	<i>Лексика:</i> -здания; -комнаты; -обстановка; -техника и оборудование; -условия жизни; -места в городе; <i>Грамматика:</i> -вопросительные предложения - предлоги места; - порядок слов в простом предложении		
	Практические занятия		14
	1	Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Описание местоположения объекта. Как ориентироваться в	4

	<p>городе. <i>Лексика:</i> - условия жизни; - места в городе; <i>Грамматика:</i> – вопросительные предложения</p>	
	<p>2 Описание здания. Интерьер. <i>Лексика:</i> – здания; – комнаты – обстановка – техника и оборудование – условия жизни <i>Грамматика:</i> - предлоги места;</p>	2
	<p>3 Описание дома/квартиры. Интерьер. <i>Лексика:</i> – комнаты, условия проживания. – обстановка – техника и оборудование <i>Грамматика:</i> - предлоги места;</p>	2
	<p>4 Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Лексический материал по теме. <i>Грамматика:</i> –порядок слов в простом предложении</p>	2
	<p>5 Описание учебного заведения (техника, оборудование). Составление опорных схем для монологического высказывания.</p>	2
	<p>6 Описание кабинета иностранного языка. <i>Лексика:</i> - помещение, обстановка – техника и оборудование <i>Грамматика:</i> –порядок слов в простом предложении</p>	2
	<p>Самостоятельная работа Творческая работа «Современные возможности системы «Умный дом», форма по выбору обучающегося (презентация, коллаж, газета, мини-сочинение).</p>	2
<p>Тема № 1.4 Повседневная жизнь. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	12
	<p><i>Лексика:</i> - виды магазинов и отделы в магазине - товары - одежда <i>Грамматика:</i> – количественные числительные; – арифметические действия и вычисления.</p>	
	<p>Практические занятия</p>	12
	<p>1 Виды магазинов. Ассортимент товаров. <i>Лексика:</i> – виды магазинов</p>	2

	– товары <i>Грамматика:</i> –количественные числительные;		
2	Совершение покупок в продуктовом магазине. <i>Лексика:</i> Совершение покупок. <i>Грамматика:</i> –арифметические действия и вычисления	2	
3	Совершение покупок в магазине одежды/обуви. <i>Лексика:</i> -совершение покупок. Практика устной речи.	2	
4	Магазины, товары, совершение покупок. Выполнение упражнений на употребление лексики в диалогических высказываниях в рамках изучаемой темы.	2	
5	Магазины, товары, совершение покупок. Решение коммуникативных ситуаций.	2	
6	Совершение покупок в кондитерской. <i>Лексика:</i> -совершение покупок. Практика устной и письменной речи.	2	
Тема № 1.5 Повседневная жизнь. Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала	14	
	<i>Лексика:</i> -виды путешествий -виды транспорта <i>Грамматика:</i> -глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками -инфинитив, его формы; -неопределённо-личное местоимение <i>man</i> ; -образование степеней сравнения наречий; - наречия места.		
	Практические занятия	14	
	1	Почему и как люди путешествуют. Правила этикета в разных странах. <i>Лексика:</i> –виды путешествий; - виды транспорта <i>Грамматика:</i> –глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками	2
	2	Путешествие на поезде. <i>Лексика:</i> -средства передвижения, транспорт. <i>Грамматика:</i> -неопределённо- личное местоимение <i>man</i> ;	2
	3	Путешествие на самолете. Лексический материал по теме. <i>Грамматика:</i> - инфинитив, его формы	2
4	Туризм. Виды отдыха. <i>Лексика:</i> -экскурсии. -достопримечательности.	2	

	<i>Грамматика:</i> - образование степеней сравнения наречий; - наречия места.	
	5 Экскурсии и путешествия. Туристические маршруты. Составление опорных схем для монологического высказывания.	2
	6 Экскурсии и путешествия. Таможенный и паспортный контроль. Выполнение упражнений на употребление лексики в диалогических высказываниях в рамках изучаемой темы	2
	7 Контрольная работа	2
Тема № 1.6 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи.	Содержание учебного материала	10
	Лексика: наречия Грамматика: предлоги времени; инфинитив, инфинитивные обороты; сослагательное наклонение	
	Практические занятия	10
	1 Рабочий день. <i>Лексика:</i> — наречия <i>Грамматика:</i> —предлоги времени;	2
	2 Досуг. <i>Грамматика:</i> — инфинитив, инфинитивные обороты;	2
	3 Хобби. Молодежные субкультуры и организации. <i>Грамматика:</i> - сослагательное наклонение	2
	4 Активный и пассивный отдых. <i>Грамматика:</i> - сослагательное наклонение	2
	5 Активный и пассивный отдых. Практика устной и письменной речи.	2
Тема № 1.7 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	Содержание учебного материала	16
	Лексика: части тела; правильное питание; названия видов спорта; симптомы и болезни; еда; способы приготовления пищи; дробь и меры весов Грамматика: образование множественного существительных существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; условные предложения прямая речь.	
	Практические занятия	16
	1 Физическая культура и спорт. Занятия физической	2

	культуры. <i>Лексика:</i> – названия видов спорта; <i>Грамматика:</i> –условные предложения	
2	Здоровый образ жизни <i>Лексика:</i> –лексика по теме; –правильное питание;	2
3	Еда полезная и вредная. Способы приготовления пищи. <i>Лексика:</i> - еда; - способы приготовления пищи; - дробы <i>Грамматика:</i> –образование множественного числа имен существительных -существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа	2
4	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Национальные блюда. Рецепты. Работа с текстами рецептов.	2
5	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Отработка лексических структур.	2
6	Традиции питания. В кафе, в ресторане, в столовой. Практика устной и письменной речи.	2
7	Заболевания и их лечение. Посещение врача. <i>Лексика:</i> –лексика по теме; <i>Грамматика:</i> –прямая речь.	
8	Заболевания и их лечение. Посещение врача. Практика устной и письменной речи.	2
2 курс Тема № 1.8 Страны изучаемого языка.	Содержание учебного материала	16
	<i>Лексика:</i> государственное устройство погода и климат экономика достопримечательности количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; <i>Грамматика:</i> артикли с географическими названиями; простое прошедшее время	
	Практические занятия	16
1	Германия (географическое положение, климат, население; национальные символы). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2

	2	Германия (политическое и экономическое устройство, традиции, достопримечательности). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
	3	Австрия (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
	4	Швейцария (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
	5	Люксембург (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности <i>Грамматика:</i> -простое прошедшее время	2
	6	Лихтенштейн (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
	7	Традиции немецкоговорящих стран. Обычаи и поверья в немецкоговорящих странах. Практика устной и письменной речи. <i>Грамматика:</i> - количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов;	
	8	Традиции немецкоговорящих стран. Обычаи и поверья в немецкоговорящих странах. Практика устной и письменной речи.	2
Тема № 1.9 Россия -родная	Содержание учебного материала		16
	<i>Лексика:</i>		

страна.	государственное устройство; погода и климат; экономика; достопримечательности; <i>Грамматика:</i> пассивный залог		
	Практические занятия		16
	1	Географическое положение, климат, население. <i>Лексика:</i> - погода и климат <i>Грамматика:</i> – пассивный залог	2
	2	Политическое и экономическое устройство. <i>Лексика:</i> –государственное устройство; <i>Грамматика:</i> - пассивный залог.	2
	3	Национальные символы. <i>Лексика:</i> – национальные символы. <i>Грамматика:</i> – пассивный залог	2
	4	Москва – столица России. Достопримечательности Москвы <i>Лексика:</i> -достопримечательности -экономика <i>Грамматика:</i> -безличный пассив	2
	5	Алтайский край. Достопримечательности малой родины. Практика устной и письменной речи.	2
	6	Традиции народов России. Обычаи и поверья России. Практика устной и письменной речи.	2
	7	Обычаи, традиции, поверья народов России. Отработка лексико-грамматических структур.	2
	8	Контрольная работа	2
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей		56
Тема 2.1 Альтернативы в продолжении образования. Выбор профессии и Роль иностранного языка в современном	Содержание учебного материала		14
	<i>Лексика:</i> профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия		14
	1	Современный мир профессий. Особенности подготовки по специальности. <i>Лексика:</i> профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	2
	2	Выбор профессии. Моя будущая профессия. Специфика работы по специальности.	2

мире.		<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов. 	
	3	<p>Квалификационные требования. Особенности подготовки по профессии. Основные понятия будущей профессии.</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. 	2
	4	<p>Основные принципы деятельности по профессии. Практика устной и письменной речи.</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - лексика делового общения. 	2
	5	<p>Система профессионального образования в России.</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - лексика делового общения. 	2
	6	<p>Система профессионального образования в Германии.</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - лексика делового общения. 	2
	5	<p>Роль иностранного языка в современном мире.</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. 	2
Тема 2.2 Пробле мы совре нной цивил изаци и. Природ а и экологи я	Содержание учебного материала		20
		<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - природные явления - физические явления - экология <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сложное прошедшее время - причастия I и II, причастные обороты - будущее время. 	
	Практические занятия		20
	1	<p>Природные и физические явления</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - природные явления - профессионально ориентированная лексика. <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сложное прошедшее время 	2
	2	<p>Природные и физические явления. Природные катаклизмы. Причины возникновения</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> профессионально ориентированная лексика. <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> причастия I и II, причастные обороты 	2
3	<p>Экономические и социальные проблемы.</p> <p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> профессионально ориентированная лексика. 	2	

	4	Природа и экология. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	5	Флора и фауна. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	2
	6	Экологические проблемы. Загрязнение окружающей среды. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	2
	7	Безопасность жизнедеятельности <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2
	8	Защита окружающей среды. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - будущее время.	2
	9	Защита окружающей среды. Экологические организации. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2
	10	Защита окружающей среды. Природные сообщества. Человек и природа. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2
Тема 2.3 Современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность.	Содержание учебного материала		10
	<i>Лексика:</i> - названия технических и компьютерных средств <i>Грамматика:</i> - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия		8
	1	Современные средства информации и коммуникации. Современные информационные технологии. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	2	Современные средства информации и коммуникации. Современные информационные технологии. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика;	2

		- лексика делового общения.	
	3	Средства массовой информации: газеты, журналы. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	4	Средства массовой информации: газеты, журналы. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	5	Интернет-безопасность. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка.	Содержание учебного материала		12
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия		12
	1	Известные ученые и их открытия в России. Технические науки. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	2
	2	Известные ученые и их открытия. Нобелевские лауреаты. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	3	Известные ученые стран изучаемого языка. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	2
	4	Выдающиеся исторические личности родной страны. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	5	Выдающиеся люди родной страны. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
6	Выдающиеся люди стран изучаемого языка.	2	

	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	
	Самостоятельная работа Создание мультимедийного интерактивного упражнения по теме «Российские ученые и их открытия» на платформе LearningApps	2
Индивидуальный проект		4
1. Мультимедийный продукт «Мы и экологические проблемы нашего региона». 2. Мультимедийный продукт Современные возможности системы «Умный дом» 3. Подготовка материалов для практического использования «Научные лайфхаки для жизни». 4. Умная планировка дворового пространства, улицы, квартала 5. ИКТ-Путеводитель по родному краю/ городу: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор 6. Немецкоязычные страны, национальные особенности. Развитие отношений с Россией 7. Какой он - профессионал XXI века 8. Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации. 9. Современные компьютерные технологии в системе общественного питания.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего		170

**Тематический план и содержание учебного предмета
Иностранный язык (немецкий)**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
	Основное содержание	
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	112
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание учебного материала Лексика: - города; - национальности; - профессии; - числительные; - члены семьи; - внешность человека; - личные качества человека; - названия профессий	12

	<p>Грамматика: артикл (определенный, неопределенный, нулевой) глаголы haben, sein, werden (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). настоящее время (спряжение сильных и слабых глаголов); степени сравнения прилагательных и их правописание; модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных.. Фонетика: Правила чтения. Звуки.</p>	
	Практические занятия	12
1	<p>Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. <i>Лексика:</i> - -города; - -национальности; - -профессии; - -числительные. <i>Фонетика:</i> Правила чтения. Звуки. <i>Грамматика:</i> - артикл (определенный, неопределенный, нулевой) глаголы haben, sein, werden (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных)</p>	2
2	<p>Отношение поколений в семье. Домашние обязанности. <i>Лексика:</i> –лексика по теме (Familie, Hauspflicht, etc.); <i>Грамматика:</i> - модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных.</p>	2
3	<p>Описание внешности человека. <i>Лексика:</i> - внешность человека <i>Грамматика:</i> - степени сравнения прилагательных и их правописание;</p>	2
4	<p>Описание внешности членов семьи, родственников. <i>Лексика:</i> - внешность человека</p>	2
5	<p>Описание характера личности. <i>Лексика:</i> - личные качества человека - названия профессий <i>Грамматика:</i> -настоящее время глагола (спряжение сильных и слабых глаголов)</p>	2
6	<p>Описание характера членов семьи, родственников. <i>Лексика:</i> - личные качества человека -увлечения, интересы</p>	2
Тема 1.2 Межличностные отношения в	<p>Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> - межличностные отношения</p>	

семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	<i>Грамматика:</i> –местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные	
	Практические занятия	2
	1 Общение с друзьями и близкими. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Лексический материал по теме. <i>Грамматика:</i> –местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;	2
Тема № 1.3 Повседневная жизнь. Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	14
	Лексика: -здания; -комнаты; -обстановка; -техника и оборудование; -условия жизни; -места в городе; Грамматика: -вопросительные предложения - предлоги места; - порядок слов в простом предложении	
	Практические занятия	14
	1 Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Описание местоположения объекта. Как ориентироваться в городе. <i>Лексика:</i> -условия жизни; - места в городе; <i>Грамматика:</i> – вопросительные предложения	4
	2 Описание здания. Интерьер. <i>Лексика:</i> – здания; – комнаты – обстановка – техника и оборудование – условия жизни <i>Грамматика:</i> - предлоги места;	2
	3 Описание дома/квартиры. Интерьер. <i>Лексика:</i> – комнаты, условия проживания. – обстановка – техника и оборудование <i>Грамматика:</i> - предлоги места;	2
	4 Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Лексический материал по теме. <i>Грамматика:</i>	2

	–порядок слов в простом предложении	
	5 Описание учебного заведения (техника, оборудование). Составление опорных схем для монологического высказывания.	2
	6 Описание кабинета иностранного языка. <i>Лексика:</i> - помещение, обстановка – техника и оборудование <i>Грамматика:</i> –порядок слов в простом предложении	2
	Самостоятельная работа Творческая работа «Современные возможности системы «Умный дом», форма по выбору обучающегося (презентация, коллаж, газета, мини-сочинение).	2
Тема № 1.4 Повседневная жизнь. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	Содержание учебного материала	12
	<i>Лексика:</i> - виды магазинов и отделы в магазине - товары - одежда <i>Грамматика:</i> – количественные числительные; – арифметические действия и вычисления.	
	Практические занятия	12
	1 Виды магазинов. Ассортимент товаров. <i>Лексика:</i> – виды магазинов – товары <i>Грамматика:</i> –количественные числительные;	2
	2 Совершение покупок в продуктовом магазине. <i>Лексика:</i> Совершение покупок. <i>Грамматика:</i> –арифметические действия и вычисления	2
	3 Совершение покупок в магазине одежды/обуви. <i>Лексика:</i> -совершение покупок. Практика устной речи.	2
	4 Магазины, товары, совершение покупок. Выполнение упражнений на употребление лексики в диалогических высказываниях в рамках изучаемой темы.	2
	5 Магазины, товары, совершение покупок. Решение коммуникативных ситуаций.	2
	6 Совершение покупок в кондитерской. <i>Лексика:</i> -совершение покупок. Практика устной и письменной речи.	2
	Тема № 1.5 Повседневная жизнь. Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала
<i>Лексика:</i> -виды путешествий -виды транспорта <i>Грамматика:</i>		

	-глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками -инфинитив, его формы; -неопределённо-личное местоимение man; -образование степеней сравнения наречий; - наречия места.	
	Практические занятия	14
1	Почему и как люди путешествуют. Правила этикета в разных странах. <i>Лексика:</i> –виды путешествий; - виды транспорта <i>Грамматика:</i> –глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками	2
2	Путешествие на поезде. <i>Лексика:</i> -средства передвижения, транспорт. <i>Грамматика:</i> -неопределенно- личное местоимение man;	2
3	Путешествие на самолете. Лексический материал по теме. <i>Грамматика:</i> - инфинитив, его формы	2
4	Туризм. Виды отдыха. <i>Лексика:</i> -экскурсии. -достопримечательности. <i>Грамматика:</i> - образование степеней сравнения наречий; - наречия места.	2
5	Экскурсии и путешествия. Туристические маршруты. Составление опорных схем для монологического высказывания.	2
6	Экскурсии и путешествия. Таможенный и паспортный контроль. Выполнение упражнений на употребление лексики в диалогических высказываниях в рамках изучаемой темы	2
7	Контрольная работа	2
Тема № 1.6 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи.	Содержание учебного материала	10
	<i>Лексика:</i> рутина; наречия (manchmal, selten, oft, usw.) <i>Грамматика:</i> предлоги времени; инфинитив, инфинитивные обороты; сослагательное наклонение	
	Практические занятия	10
1	Рабочий день. <i>Лексика:</i> – рутина – наречия (manchmal, selten, oft, usw.) <i>Грамматика:</i> –предлоги времени;	2

	2	Досуг. <i>Грамматика:</i> – инфинитив, инфинитивные обороты;	2
	3	Хобби. Молодежные субкультуры и организации. <i>Грамматика:</i> - сослагательное наклонение	2
	4	Активный и пассивный отдых. <i>Грамматика:</i> - сослагательное наклонение	2
	5	Активный и пассивный отдых. Практика устной и письменной речи.	2
Тема № 1.7 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	Содержание учебного материала		16
	Лексика: части тела; правильное питание; названия видов спорта; симптомы и болезни; еда; способы приготовления пищи; дробь и меры весов <i>Грамматика:</i> образование множественного существительных существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; Imperativ (рекомендация, совет) условные предложения прямая речь.		
	Практические занятия		16
	1	Физическая культура и спорт. Занятия физической культуры. <i>Лексика:</i> – названия видов спорта; <i>Грамматика:</i> –условные предложения	2
	2	Здоровый образ жизни <i>Лексика:</i> –лексика по теме; –правильное питание; <i>Грамматика:</i> – Imperativ (рекомендация, совет)	2
	3	Еда полезная и вредная. Способы приготовления пищи. <i>Лексика:</i> - еда; - способы приготовления пищи; - дробь <i>Грамматика:</i> –образование множественного числа имен существительных -существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа	2
4	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Национальные блюда. Рецепты. Работа с текстами	2	

		рецептов.	
	5	Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Отработка лексических структур.	2
	6	Традиции питания. В кафе, в ресторане, в столовой. Практика устной и письменной речи.	2
	7	Заболевания и их лечение. Посещение врача. <i>Лексика:</i> –лексика по теме; <i>Грамматика:</i> –прямая речь.	
	8	Заболевания и их лечение. Посещение врача. Практика устной и письменной речи.	2
2 курс Тема № 1.8 Страны изучаемого языка.	Содержание учебного материала		16
	Лексика: государственное устройство погода и климат экономика достопримечательности количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; простое прошедшее время		
	Практические занятия		16
	1	Германия (географическое положение, климат, население; национальные символы). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
	2	Германия (политическое и экономическое устройство, традиции, достопримечательности). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
	3	Австрия (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
4	Швейцария (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат;	2	

		–экономика; - достопримечательности	
	5	Люксембург (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности <i>Грамматика:</i> -простое прошедшее время (Präterit)	2
	6	Лихтенштейн (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). <i>Лексика:</i> –государственное устройство; –погода и климат; –экономика; - достопримечательности	2
	7	Традиции немецкоговорящих стран. Обычай и поверья в немецкоговорящих странах. Практика устной и письменной речи. <i>Грамматика:</i> - количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов;	
	8	Традиции немецкоговорящих стран. Обычай и поверья в немецкоговорящих странах. Практика устной и письменной речи.	2
Тема № 1.9 Россия -родная страна.	Содержание учебного материала		16
	<i>Лексика:</i> государственное устройство; погода и климат; экономика; достопримечательности; <i>Грамматика:</i> пассивный залог		
	Практические занятия		16
	1	Географическое положение, климат, население. <i>Лексика:</i> - погода и климат <i>Грамматика:</i> – пассивный залог	2
	2	Политическое и экономическое устройство. <i>Лексика:</i> –государственное устройство; <i>Грамматика:</i> - пассивный залог.	2
3	Национальные символы. <i>Лексика:</i> – национальные символы. <i>Грамматика:</i>	2	

		– пассивный залог	
	4	Москва – столица России. Достопримечательности Москвы Лексика: -достопримечательности -экономика <i>Грамматика:</i> -безличный пассив	2
	5	Алтайский край. Достопримечательности малой родины. Практика устной и письменной речи.	2
	6	Традиции народов России. Обычаи и поверья России. Практика устной и письменной речи.	2
	7	Обычаи, традиции, поверья народов России. Отработка лексико-грамматических структур.	2
	8	Контрольная работа	2
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей		56
Тема 2.1	Содержание учебного материала		14
Альтернати-вы в продолжении образования.	<i>Лексика:</i> профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
Выбор профессии	Практические занятия		14
и Роль иностранного языка в современном мире.	1	Современный мир профессий. Особенности подготовки по специальности. <i>Лексика:</i> профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	2
	2	Выбор профессии. Моя будущая профессия. Специфика работы по специальности. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	2
	3	Квалификационные требования. Особенности подготовки по профессии. Основные понятия будущей профессии. <i>Лексика:</i> профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	2
	4	Основные принципы деятельности по профессии. Практика устной и письменной речи. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2
	5	Система профессионального образования в России. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2
	6	Система профессионального образования в	2

		Германии. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	
	5	Роль иностранного языка в современном мире. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
Тема 2.2 Пробле мы совреме нной цивилиз ации. Природ а и экологи я	Содержание учебного материала		20
	<i>Лексика:</i> - природные явления - физические явления - экология <i>Грамматика:</i> - сложное прошедшее время Perfekt - причастия I и II, причастные обороты - будущее время.		
	Практические занятия		20
	1	Природные и физические явления <i>Лексика:</i> - природные явления - профессионально ориентированная лексика. <i>Грамматика:</i> - сложное прошедшее время Perfekt	2
	2	Природные и физические явления. Природные катаклизмы. Причины возникновения <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика. <i>Грамматика:</i> - причастия I и II, причастные обороты	2
	3	Экономические и социальные проблемы. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика.	2
	4	Природа и экология. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	5	Флора и фауна. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	2
	6	Экологические проблемы. Загрязнение окружающей среды. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	2
7	Безопасность жизнедеятельности <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2	

	8	Защита окружающей среды. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - будущее время.	2
	9	Защита окружающей среды. Экологические организации. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2
	10	Защита окружающей среды. Природные сообщества. Человек и природа. <i>Лексика:</i> - лексика делового общения.	2
Тема 2.3 Современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность.	Содержание учебного материала		10
	<i>Лексика:</i> - названия технических и компьютерных средств <i>Грамматика:</i> - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия		8
	1	Современные средства информации и коммуникации. Современные информационные технологии. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	2	Современные средства информации и коммуникации. Современные информационные технологии. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	3	Средства массовой информации: газеты, журналы. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	4	Средства массовой информации: газеты, журналы. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	5	Интернет-безопасность. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны	Содержание учебного материала		12
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного		

и стран изучаем ого языка.	стиля.		
	Практические занятия		12
	1	Известные ученые и их открытия в России. Технические науки. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	2
	2	Известные ученые и их открытия. Нобелевские лауреаты. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	3	Известные ученые стран изучаемого языка. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	2
	4	Выдающиеся исторические личности родной страны. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	5	Выдающиеся люди родной страны. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	6	Выдающиеся люди стран изучаемого языка. <i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.	2
	Самостоятельная работа Создание мультимедийного интерактивного упражнения по теме «Российские ученые и их открытия» на платформе LearningApps		2
Индивидуальный проект		4	
1. Мультимедийный продукт «Мы и экологические проблемы нашего региона». 2. Мультимедийный продукт Современные возможности системы «Умный дом» 3. Подготовка материалов для практического использования «Научные лайфхаки для жизни». 4. Умная планировка дворового пространства, улицы, квартала 5. ИКТ-Путеводитель по родному краю/ городу: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор 6.Немецкоязычные страны, национальные особенности. Развитие отношений с Россией 7. Какой он - профессионал XXI века			

8. Вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинства, процесс производства, инструкция по эксплуатации.		
9. Современные компьютерные технологии в системе общественного питания.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего		170

Тематический план и содержание учебного предмета Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		16
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления. Выражения и преобразования	Содержание учебного материала Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. примеры математических открытий российской и мировой математической науки. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Степень с целым показателем. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. Комбинированное занятие	2
Тема 1.2. Геометрия на плоскости (планиметрия)	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Виды плоских фигур и их площадь. отрезок, луч, плоский угол, величина угла. понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры Практическое занятие № 1 Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости	2
Тема 1.3 Процентные вычисления	Содержание учебного материала Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты Практическое занятие № 2 Процентные вычисления	6 2
Тема 1.4 Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Линейные, квадратные, дробно-линейные, рациональные уравнения и неравенства Практическое занятие № 3 Уравнения и неравенства	2
Тема 1.5 Входной контроль	Содержание учебного материала Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости Контрольная работа № 1 Входной контроль	2
Раздел 2. Прямые и		16

плоскости в пространстве		
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры. Угол между прямыми Комбинированное занятие	2
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Решение задач. Комбинированное занятие	4
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Расстояния в пространстве: от точки до плоскости, между прямыми, между плоскостями Комбинированное занятие	4
Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями Практическое занятие № 4 Теорема о трех перпендикулярах	2
Тема 2.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей Практическое занятие № 5 Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	2
Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве	Содержание учебного материала Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые Контрольная работа № 2 Прямые и плоскости в пространстве	2
Раздел 3. Координаты и векторы		12
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4

Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка	<p>Прямоугольная система координат в пространстве. Декартовы координаты в пространстве. Координаты точки. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка</p> <p>Комбинированное занятие</p>	
Тема 3.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некопланарным векторам (базису). Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями.</p> <p>Практическое занятие № 6 Скалярное произведение векторов</p>	2
Тема 3.3 Практикоориентированные задачи на координатной плоскости	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты</p> <p>Практическое занятие № 7 Вычисление расстояний и площадей на плоскости</p>	2
Тема 3.4 Решение задач. Координаты и векторы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некопланарным векторам. Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями</p> <p>Контрольная работа № 3 Координаты и векторы</p>	2
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		24
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла</p> <p>Комбинированное занятие</p>	2
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$. Формулы приведения</p> <p>Комбинированное занятие</p>	2
Тема 4.3 Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы</p>	2

углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений Комбинированное занятие	
Тема 4.4 Функции, их свойства. Способы задания функций	Содержание учебного материала Понятие функции, её график. Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность, ограниченность функций. Способы задания функций. монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке Комбинированное занятие	2
Тема 4.5 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала Понятие тригонометрических функций. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Практическое занятие № 8 Тригонометрические функции, их свойства и графики	2
Тема 4.6 Преобразование графиков тригонометрических функций	Содержание учебного материала Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций Практическое занятие № 9 Преобразование графиков тригонометрических функций	2
Тема 4.7 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала Обратная функция. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики Комбинированное занятие	2
Тема 4.8 Тригонометрические уравнения и неравенства, их системы	Содержание учебного материала Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства Комбинированное занятие.	6
	Самостоятельная работа подготовка к рубежной аттестации	2
Тема 4.9 Решение задач, основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций. Контрольная работа № 4 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	2

	Контрольная работа за 1 семестр	2
Раздел 5. Производная функции, ее применение		30
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала Определение числовой последовательности. Способы задания: аналитический, рекуррентный, графический. Свойства числовых последовательностей. Арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной Комбинированное занятие	2
Тема 5.2 Производные суммы, разности произведения, частного	Содержание учебного материала Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования: суммы, разности, произведения, частного Комбинированное занятие	2
Тема 5.3 Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	Содержание учебного материала Определение сложной функции, композиция функций. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции (композиции). Комбинированное занятие	2
Тема 5.4 Понятие о непрерывности функции. Метод Интервалов	Содержание учебного материала Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов Комбинированное занятие	2
Тема 5.5 Геометрический смысл производной	Содержание учебного материала Геометрический смысл производной функции - угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$ Практическое занятие № 10 Геометрический смысл производной	2
Тема 5.6 Физический смысл производной	Содержание учебного материала Физический (механический) смысл производной - мгновенная скорость в момент времени t : $v = S'(t)$. Решение практико-ориентированных задач на нахождение скорости, ускорения Практическое занятие № 11 Физический смысл производной	2
Тема 5.7 Монотонность функции.	Содержание учебного материала Возрастание и убывание функции, соответствие	6

Точки экстремума	возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной второго, высшего порядка. Соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция Комбинированное занятие	
Тема 5.8 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала Исследование функции на монотонность и построение графиков. Практическое занятие № 12 Исследование функций и построение графиков	2
Тема 5.9 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа. Решение практико-ориентированных задач на нахождение наибольшего наименьшего значения. Комбинированное занятие	6
Тема 5.10 Нахождение наилучшего результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Наименьшее и наибольшее значение функции, нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах Практическое занятие № 13 Нахождение наилучшего результата с помощью производной в практических задачах	2
Тема 5.11 Решение задач. Производная функции, ее применение	Содержание учебного материала Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции Контрольная работа № 5 Производная функции, ее применение	2
Раздел 6. Многогранники и тела вращения		38
Тема 6.1 Вершины, ребра, грани многогранника	Содержание учебного материала Двугранный, трехгранный угол. Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники Комбинированное занятие	2
Тема 6.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы	Содержание учебного материала Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение Комбинированное занятие	2
Тема 6.3 Параллелепипед, куб.	Содержание учебного материала Параллелепипед, свойства прямоугольного	2

Сечение куба, Параллелепипеда	параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда Комбинированное занятие	
Тема 6.4 Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	Содержание учебного материала Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида Комбинированное занятие	2
Тема 6.5 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	Содержание учебного материала Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды Комбинированное занятие	2
Тема 6.6 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	Содержание учебного материала Симметрия в пространстве. Движение в пространстве: параллельный перенос, поворот. Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде Комбинированное занятие	2
Тема 6.7 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту. Практическое занятие № 14 Примеры симметрий в профессии	2
Тема 6.8 Правильные многогранники, их свойства	Содержание учебного материала Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников Практическое занятие № 15 Правильные многогранники, их свойства	2
Тема 6.9 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	Содержание учебного материала Фигура и поверхность вращения. Касательная плоскость. Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра. Площадь поверхности цилиндра. Комбинированное занятие	2
Тема 6.10 Конус, его составляющие. Сечение конуса	Содержание учебного материала Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса. Площадь поверхности конуса. Комбинированное занятие	2
Тема 6.11 Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	Содержание учебного материала Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса Комбинированное занятие	2
Тема 6.12 Шар и сфера, их сечения	Содержание учебного материала Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы. Площадь сферы. Комбинированное занятие	2
Тема 6.13 Понятие об объеме тела. Отношение объемов	Содержание учебного материала Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра.	6

подобных тел	Отношение объемов подобных тел. Комбинированное занятие	
Тема 6.14 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел. Объемы подобных фигур. Практическое занятие № 16 Объемы и площади поверхностей тел	2
Тема 6.15 Комбинации многогранников и тел вращения	Содержание учебного материала Комбинации геометрических тел Практическое занятие № 17 Комбинации многогранников и тел вращения	2
	Самостоятельная работа подготовка к рубежной аттестации	2
Тема 6.16 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения Контрольная работа № 6 Многогранники и тела вращения	2
	Контрольная работа за 2 семестр	2
Раздел 7. Первообразная функции, ее применение		16
Тема 7.1 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной. Понятие неопределенного интеграла. Комбинированное занятие	4
Тема 7.2 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона - Лейбница	Содержание учебного материала Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла - о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона—Лейбница Практическое занятие № 18 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона - Лейбница	4 2
Тема 7.3 Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции	Содержание учебного материала Геометрический смысл определенного интеграла. Решение практико-ориентированных задач на нахождение пути. Комбинированное занятие	4
Тема 7.4 Решение задач. Первообразная функции, ее применение	Содержание учебного материала Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение Контрольная работа № 7 Первообразная функции, ее применение	2

Раздел 8. Степени и корни. Степенная функция		16
Тема 8.1 Степенная функция, ее свойства	Содержание учебного материала Понятие корня n -ой степени из действительного числа. Функции $y = n/x$ их свойства и графики. Свойства корня n -ой степени. Степенные уравнения. Комбинированное занятие	4
Тема 8.2 Преобразование выражений с корнями n -ой степени	Содержание учебного материала Преобразование иррациональных выражений Комбинированное занятие	4
Тема 8.3 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала Понятие степени с любым рациональным, действительным (вещественным) показателем. Степенные функции, их свойства и графики Комбинированное занятие	4
Тема 8.4 Решение иррациональных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств Практическое занятие № 19 Решение иррациональных уравнений и неравенств	2
Тема 8.5 Степени и корни. Степенная функция	Содержание учебного материала Определение степенной функции. Линейная, квадратичная, степенная функция с целым показателем. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств Контрольная работа № 8 Степени и корни. Степенная функция	2
Раздел 9. Показательная функция		16
Тема 9.1 Показательная функция, ее свойства	Содержание учебного материала Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом. Использование графиков функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинам Комбинированное занятие	4
Тема 9.2 Решение показательных уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств Практическое занятие № 20 Решение показательных уравнений и неравенств	4 2
Тема 9.3 Системы	Содержание учебного материала	2

показательных уравнений	Решение систем показательных уравнений. Решение задач. Комбинированное занятие	
Тема 9.4 Решение задач. Показательная функция	Содержание учебного материала Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств Контрольная работа № 9 Показательная функция Контрольная работа за 3 семестр	2 2
Раздел 10. Логарифмы.		28
Тема 10.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	Содержание учебного материала Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e Комбинированное занятие	4
Тема 10.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	Содержание учебного материала Свойства логарифмов. Операция логарифмирования. Практическое занятие № 21 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	4 2
Тема 10.3 Логарифмическая функция, ее свойства	Содержание учебного материала Логарифмическая функция и ее свойства Комбинированное занятие	2
Тема 10.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства Практическое занятие № 22 Решение логарифмических уравнений и неравенств	6 2
Тема 10.5 Системы логарифмических уравнений	Содержание учебного материала Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств Комбинированное занятие	2
Тема 10.6 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства Практическое занятие № 23 Логарифмы в природе и технике	2 2
Тема 10.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция	Содержание учебного материала Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений Контрольная работа № 10 Логарифмы. Логарифмическая функция	2
Раздел 11. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей		30

Тема 11.1 Основные понятия комбинаторики	Содержание учебного материала	6
	Перестановки, размещения, сочетания. Правило сложения, умножения. Бином Ньютона. Треугольник Паскаля	
	Практическое занятие № 24 Основные понятия комбинаторики	
Тема 11.2 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала	6
	Совместные и несовместные события. Классическое определение вероятности. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий. Формула полной вероятности. Формула Бернулли.	
	Комбинированное занятие	
Тема 11.3 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Графические методы нахождения вероятности события. Оценка вероятности реальных событий.	
	Комбинированное занятие	
Тема 11.4 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала	4
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений. Понятие закона больших чисел, метода выборочных исследований. Примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; решение задач.	
	Комбинированное занятие	
Тема 11.5 Задачи математической статистики	Содержание учебного материала	4
	Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных	
	Комбинированное занятие	
Тема 11.6 Составление таблиц и диаграмм на практике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Исследование статистических данных, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графическое исследование совместных наблюдений с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии	

	Практическое занятие № 25 Составление таблиц и диаграмм на практике	
Тема 11.7 Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей	Содержание учебного материала Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей Контрольная работа № 11 Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей	2
Раздел 12. Уравнения, неравенства, системы		32
Тема 12.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	Содержание учебного материала Понятие уравнений, неравенств. Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходов в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод Практическое занятие № 26 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	8 2
Тема 12.2 Графический метод решения уравнений, неравенств	Содержание учебного материала Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств Комбинированное занятие	6
Тема 12.3 Системы уравнений и неравенств. Равносильность	Содержание учебного материала Равносильность систем уравнений и неравенств. Определения. Равносильные преобразования систем уравнений и неравенств. Комбинированное занятие	6
Тема 12.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение текстовых задач профессионального содержания. Практическое занятие № 27 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	4 2
Тема 12.6 Решение задач. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами. Применение уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни Контрольная работа № 12 Уравнения и неравенства	2
Тема 12.7	Содержание учебного материала	2

Рубежный контроль	.Логарифмы. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей. Уравнения, неравенства, системы.	
	Контрольная работа за 4 семестр	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
Индивидуальный проект		
	<p>Примерные темы индивидуальных проектов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Непрерывные дроби. 2. Применение сложных процентов в экономических расчетах. 3. Параллельное проектирование. 4. Средние значения и их применение в статистике. 5. Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве. 6. Сложение гармонических колебаний. 7. Графическое решение уравнений и неравенств. 8. Правильные и полуправильные многогранники. 9. Конические сечения и их применение в технике. 10. Понятие дифференциала и его приложения. 11. Схемы повторных испытаний Бернулли. 12. Исследование уравнений и неравенств с параметром 13. Евклидова геометрия 14. Многогранники в кристаллах 15. Извлечение квадратных корней без калькулятора 16. Вычисления без калькулятора 17. Математика в электротехнике 18. Математика и логика в шахматах 19. Математика и компьютерная музыка 20. Матричная алгебра в экономике 21. Комплексные числа в электротехнике 22. Решение задач в электронных таблицах 23. Решение электротехнических задач методом Крамера 24. Замечательные математические кривые 25. Математика в танце 26. Значение процентов в специальности. 27. Различные способы измерения объемов в моей профессии. 28. Приложения определенного интеграла в экономике 29. Stereометрические тела 30. Вирусы и бактерии. (Геометрическая форма, расположение в пространстве, рост численности) 31. Финансовая математика. 32. Влияние интенсивности рекламы на выбор человеком продукции 33. Теория графов и её применение Единые законы математики, искусства и природы 34. Есть ли жизнь в камне, или Симметрия кристаллов 35. Задачи на "смеси и сплавы" 	

	36. Использование множеств при решении задач 37. Использование неравенств при решении экономических задач 38. Комбинаторика, элементы теории вероятности и статистики в нашей жизни 39. Кредиты и проценты в жизни современного человека 40. Математика и шифрование 41. Методы технического анализа рынка ценных бумаг. Фракталы	
	Консультация	0
Всего		280

Тематический план и содержание учебного предмета Информатика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		48
Тема № 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	4
	1 Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах, компонентах системы, системных эффектах, информационных системах, системах управления.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2
	Практическое занятие № 1. Информационные процессы. Решение задач, связанных с выделением основных информационных процессов в реальных ситуациях	2
	Тема № 1.2. Подходы к измерению информации	Содержание учебного материала
1 Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие № 2. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	2
	Практическое занятие № 3. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	2
Тема № 1.3.	Содержание учебного материала	6
	1 Принципы устройства и функционирования	4

Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.		современных стационарных и мобильных компьютеров. Тенденции развития компьютерных технологий. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его наземное обеспечение.	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	Практическое занятие № 4. Операционная система. Графический интерфейс пользователя.		2
Тема № 1.4. Кодирование информации. Системы счисления.	Содержание учебного материала		6
	1	Представление о различных системах счисления, представление натурального числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод натурального числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.	6
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
	Практическое занятие № 5. Измерение количества информации. Кодирование информации.		2
	Практическое занятие № 6. Перевод чисел из одной системы счисления в другую		2
	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		4
Тема № 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.	1	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.	4
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Подготовить доклад на тему: Основные понятие алгебры логики, логические операции		2
Тема № 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		4
	1	Компьютерные сети их классификация и роль в современном мире. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	Практическое занятие № 7. Браузеры. Настройка		2

	параметров браузера. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.	
Тема № 1.7. Службы Интернета	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала	4
	1 Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 8. Поисковые системы. Осуществление поиска в сети Интернет.	2
Тема № 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Содержание учебного материала	2
	1 Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2
Тема № 1.9. Информационная безопасность	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала	4
	1 Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).	2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 9 . Защита информации, антивирусная защита.	2
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов.		30
Тема № 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание учебного материала	6
	1 Текстовые документы, демонстрационные материалы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования).	4
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 10. Создание документа. Редактирование и форматирование текста. Операции с абзацем. Списки. Таблицы.	2
Тема № 2.2 Технологии создания структурирован ных текстовых документов.	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала	6
	1 Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	4
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая занятие № 11. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). Гипертекстовое представление информации.	2
Тема № 2.3.	Содержание учебного материала	4

Компьютерная графика и мультимедиа	1	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 12. Компьютерная графика и мультимедиа		2
Тема № 2.4. Технологии обработки графических объектов	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		6
	1	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	4
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 13. Технологии обработки графических объектов		2
Тема № 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		4
	1	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 14. Представление профессиональной информации в виде презентаций		2
Тема № 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		4
	1	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 15. Создание интерактивной презентации		2
Раздел 3. Информационное моделирование			42
Тема № 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Содержание учебного материала		4
	1	Представление о компьютерно-математических моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования. Анализ результатов полученные в ходе моделирования. Оценка адекватности модели	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	Практическая занятие № 16. Компьютерно-математическое моделирование в MS Excel.		2
Тема № 3.2. Списки, графы и деревья	Содержание учебного материала		4
	1	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
Практическая занятие № 17. Структуризация данных при помощи списков, графов, деревьев		2	
Тема № 3.3. Понятие алгоритма и	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		8
	1	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические	4

основные алгоритмические структуры		структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц. Определение без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающие циклы, ветвления и подпрограммы.	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
		Практическая занятие № 18. Введение в Python	2
		Практическая занятие № 19. Ввод и вывод данных в Python	2
Тема № 3.4. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Содержание учебного материала		6
	1	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов. Сортировка элементов массива.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
		Практическая занятие № 20. Работа с целыми числами в Python	2
		Практическая занятие № 21. Арифметические операции в Python	2
Тема № 3.5. Базы данных как модель предметной области	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		4
	1	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Сортировка, фильтрация, условное форматирование.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
		Практическая занятие № 22. Создание таблиц базы данных. Ввод данных в таблицы. Создание запросов, форм, отчетов.	2
		Практическая занятие № 23. Комплексная работа с объектами СУБД.	
Тема № 3.6. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Содержание учебного материала		4
	1	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
		Практическое занятие № 24. Управление данными и анализ.	
Тема № 3.7. Формулы и функции в электронных таблицах	Содержание учебного материала		4
	1	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	Практическое занятие № 25. Использование статистических функций.		
Тема № 3.8. Визуализация	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		4

данных в электронных таблицах	1	Визуализация данных в электронных таблицах	2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 26. Построение графиков, диаграмм		2
Тема № 3.9. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала		4
	1	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 27. Возможности табличного процессора для моделирования.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к дифференцированному зачету.		2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет.		2
Индивидуальный проект			4
Примерные темы индивидуальных проектов: <ol style="list-style-type: none"> 1. Умный дом. 2. Правовые нормы охраны программ и данных. 3. Образовательные информационные ресурсы. 4. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты 5. Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста. 6. Современные информационные технологии и их виды. 7. Решения проблемы защиты интеллектуальной собственности в Интернете. 8. История развития отечественных ЭВМ. 9. Негативное воздействие компьютера на здоровье человека и способы защиты. 10. Компьютер 21 века, перспективы. 11. Моделирование в электронных таблицах 12. Системы счисления Древнего мира. 13. Российские поисковые системы. 14. Программы для видеоконференций. 15. Способы обмена данными через Интернет. 16. Этические нормы поведения в информационной сети. 17. Разновидности поисковых систем в Интернете. 18. Развитие технологий соединения компьютеров в локальные сети. 19. Компьютерные игры: за и против. 20. Сравнительный анализ антивирусных программ. 21. Система дистанционного обучения Moodle. 22. QR-коды: создание и применение. 23. Основные инструменты поиска в СПС «Консультант Плюс». 24. Современные носители информации, их эволюция, направление развития. 25. Состав персонального компьютера 26. Внешние устройства персонального компьютера. 27. Классификация СУБД (систем управления базами данных) 28. Глобальная компьютерная сеть Интернет. 			

	29. Телекоммуникационные технологии 30. Система компьютерной презентации и мультимедийные среды.	
Самостоятельная работа (подготовка к промежуточной аттестации)		-
Консультации		-
Всего:		126

Тематический план и содержание учебного предмета Физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Физика – фундаментальная наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. 	2
Раздел 1. Механика		
	Содержание учебного материала:	4
Тема 1.1 Основы кинематики	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1. Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. 2. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. 3. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. 4. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела. 	
Тема 1.2 Основы динамики	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: 1. Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. 2. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. 3. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. 4. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения. 	4
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: 1. Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. 2. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. 3. Работа силы тяжести и силы 	4

	<p>упругости. Применение законов сохранения.</p> <p>4.Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.</p>	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение.2.Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.3.Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд.4. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.</p>	4
	<p>▪ Лабораторные занятия:</p> <p>Лабораторное занятие №1. Изучение одного из изопроцессов.</p>	2
Тема 2.2 Основы термодинамики	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Внутренняя энергия. Работа и теплопередача.2. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. 3.Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс.4. Второе начало термодинамики. 5.Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя.6.Охрана природы.</p>	6
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.2. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. 3.Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. 4.Характеристики твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.</p>	4
	<p>▪ Профессионально-ориентированное содержание</p> <p>Лабораторные занятия:</p> <p>Лабораторное занятие №2. Определение влажности воздуха.</p>	2
Тема 3.1 Электрическое поле	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание. 2. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. 3.Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.4. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.5. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. 6.Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.</p>	6
Тема 3.2	<p>▪ Содержание учебного материала:</p>	6

Законы постоянного тока	1.Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока.2. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи 3.Параллельное и последовательное соединение проводников. 4.Работа и мощность постоянного тока. 5.Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. 6.Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Лабораторные занятия: Лабораторное занятие №3. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников. Лабораторное занятие №4. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. 	2 2
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: 1.Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. 2.Электролиз. Закон электролиза Фарадея.3. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. 4.Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников. 	4
Тема 3.4 Магнитное поле	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: 1.Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. 2.Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд.3. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. 4.Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури. 	4
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: 1.Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. 2.Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.3. Явление самоиндукции. Индуктивность.4. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле. 	4
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Лабораторные занятия: Лабораторное занятие №5. Изучение явления электромагнитной индукции 	2
Тема 4.1 Механические колебания и волны	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: 1.Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении.2. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. 3.Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. 4.Звуковые волны. Ультразвук и его применение. 	4
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: 1.Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. 2.Затухающие электромагнитные колебания. 	6

	<p>Вынужденные электрические колебания. Переменный ток.3. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока.4. Трансформаторы .Получение, передача и распределение электроэнергии.</p> <p>5.Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г .Герца.</p> <p>6.Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.</p>	
Тема 5.1 Природа света	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Точечный источник света. Скорость распространения света. 2.Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения.3. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формул тонкой линзы. Увеличение линзы.4.Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.</p>	4
	<p>▪ Лабораторные занятия: Лабораторное занятие №6. Определение показателя преломления стекла</p>	2
Тема 5.2 Волновые свойства света	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике.2.Дифракция света . Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света Поляроиды. 3.Дисперсия света. Виды излучений .Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ .Спектральные классы звезд. 4.Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.</p>	4
	<p>▪ Лабораторные занятия: Лабораторное занятие №7. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.</p>	2
Тема 5.3 Специальная теория относительности	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1. Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме.2. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики.</p>	2
Тема 6.1 Квантовая оптика	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. 2.Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. 3.Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. 4.Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта .</p>	4
Тема 6.2 Физика атома и атомного	<p>▪ Содержание учебного материала:</p> <p>1.Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты</p>	4

ядра	Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. 2. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. 3. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. 4. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна. 	2
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Содержание учебного материала: Строение и эволюция Солнца и звезд. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной. 	1
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Лабораторные занятия: Лабораторное занятие №8. Изучение карты звездного неба. 	1
Промежуточная аттестация	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Дифференцированный зачет 	2
Всего		108

Тематический план и содержание учебного предмета История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1	Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922). Первая мировая война и послевоенный кризис	26
Тема 1.1 Россия и мир в годы первой мировой войны	<p>Содержание учебного материала Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в.</p> <p>Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанты. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>4</p>

в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.

Причины и начало и ход Первой мировой войны.

Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию.

Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран.

Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.

Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.

Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти.

Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны.

Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны

Практические занятия

Практическое занятие №1 «Итоги Первой мировой войны»

Содержание учебного материала

Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины

Тема 1.2.

Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования

1

1

1

8

2

большевиков

обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. **Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.** Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.

Практические занятия **1**

Практическое занятие №2 «Первые революционные преобразования большевиков» **1**

Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны

Содержание учебного материала **8**

Причины и этапы Гражданской войны в России. **4**

Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. **3**

Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО.

	Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №3 «Гражданская война в России»	1
Прикладной модуль 1	Профессионально-ориентированное содержание	2
	История развития общественного питания в России в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922)	1
	Наш край в 1914-1922 гг.	1
	Самостоятельная работа	2
	Составление кроссворда по теме (на выбор):	
	1) Первая мировая война	
	2) Великая российская революция	
	3) Гражданская война в России	
	В кроссворде должно быть использовано не менее 10 слов.	
Раздел 2.	Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы	32
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Содержание учебного материала	6
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.	1
	Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных	

	отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом.	3
	Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства.	
	Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).	
	Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация	
	небольшевистских партий и установление в СССР	
	однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри	
	ВКП(б) к концу 1920-х гг.	
	Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты.	
	Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью.	
	Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки.	
	Сельскохозяйственные коммунуны, артели и ТОЗы	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №4 «Противоречия политики НЭПа.	1
	Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти»	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	8
Советский Союз	Индустриализация в СССР. "Великий перелом".	2
в конце 1920-х–	Перестройка экономики на основе командного	
1930-е гг.	администрирования. Форсированная индустриализация.	
	Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое	
	соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной	
	торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и	2
	введение карточной системы.	
	Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические	
	последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян.	
	Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в	
	«зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие	
	коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в	
	центре и национальных республиках. Строительство	
	Московского метрополитена. Создание новых отраслей	3
	промышленности. Форсирование военного производства и	
	освоения новой техники. Ужесточение трудового	
	законодательства. Результаты, цена и издержки	
	модернизации. Превращение СССР в аграрно-	
	индустриальную державу. Ликвидация безработицы.	
	Утверждение культа личности Сталина. Партийные	
	органы как инструмент сталинской политики. Органы	
	госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры.	

	Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 5 «Итоги и цена советской модернизации»	1
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	4
Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне	3
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 6 «Культурная революция и «угар	1

	НЭПа»	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	6
Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.	1
	Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.	2
	Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.	1
	Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.	1
	Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.	
	Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической	

изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".
 Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Италоэфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). ОК 06 20 Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.

Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение

Практические занятия **1**

Практическое занятие № 7 «Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг.» 1

Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны **Содержание учебного материала** **6**

Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: 2

от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. 2

Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. 1

СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии

Практические занятия **1**

Практическое занятие № 8 «Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода.» 1

Прикладной модуль 2 **Профессионально-ориентированное содержание** **2**

Развитие общественного питания в СССР в 1920–1930-е 1

	годы .	1
	Наш край в 1920-1930-е гг.	
Раздел 3.	Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы	38
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны.	Содержание учебного материала	10
Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	2
	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советскогерманском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.	4
	Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.	
	Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.	
	Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над	3

	заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 9 «Причины и начальный период Великой Отечественной войны»	1
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	10
Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватугин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.	6
	Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.	
	За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.	
	Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	3
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 10 «Коренной перелом в войне»	1
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	6
Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое	4

братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.

2

Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне

Практические занятия

-

Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны

Содержание учебного материала

Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба 4 24 послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад

10

9

	СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 11 «Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии»	
Прикладной модуль 3	Профессионально-ориентированное содержание	2
	Общественное питание в годы Великой Отечественной войны. 1941–1945 годы	1
	Наш край в 1941-1945 гг.	1
	Самостоятельная работа	2
	Подготовка сообщений по теме: «"Герои ВОВ и их подвиги» (на выбор)	
Раздел 4.	СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир	48
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Содержание учебного материала	6
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989 -1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с	1

СССР, Российской Федерацией. **Страны Западной Европы.** Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно -техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально -экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970 -х - начала 1980 -х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.

1

Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940 -х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950 -е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989 -1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.

Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго -Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970 - х - 1980 -х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно - политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале

1

2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.

Страны Латинской Америки во второй половине XX в.

Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)

Практические занятия

Практическое занятие № 12 «. Причины и этапы «холодной войны». Политика «разрядки»: успехи и проблемы»

Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.

Содержание учебного материала

Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на 27 послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".

Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства.

Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.

Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее

Практические занятия

Тема 4.3. СССР в

Содержание учебного материала

1

1

6

6

-

8

<p>середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p>	<p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>4 28</p> <p>1</p>
	<p>Практические занятия</p>	<p>1</p>

	Практическое занятие № 13 «Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР»	1
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Содержание учебного материала	8
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Наращение застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков	5
	Практические занятия	2
	Практическое занятие №14«Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.»	1
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание учебного материала	8
	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее	7

противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.

Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.

Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.

Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.

Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений.

Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание 4 30 Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР.

Углубление политического кризиса.

Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР.

Декларация о государственном суверенитете РСФСР.

Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.

Попытка государственного переворота в августе 1991 г.

	Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №15 «Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.»	1
Прикладной модуль 4	Профессионально-ориентированное содержание	2
	Развитие общественного питания в СССР в 1945–1991 годы	1
	.	1
	Наш край в 1941-1945 гг.	
Раздел 5	Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации	36
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Содержание учебного материала	8
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цены падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.	7
	Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.	
	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.	

	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военнополитическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №16 «Повседневная жизнь россиян в условиях реформ»	1
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	12
Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.	6
	Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.	4
	Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и	

	авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 17 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах»	1
	Практическое занятие № 18 «Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс»	1
Тема 5.3. Россия в XXI веке:	Содержание учебного материала	12
вызовы времени и задачи модернизации	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999 -2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер -министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.	4

Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно -патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75 -летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX - начале XXI в.

Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.

Центробежные и партнерские тенденции в СНГ.

«Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки".

Дальневосточное и другие направления политики России.

Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.

Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.

Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские

тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.

Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура

	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 19 «Развитие политической системы России в начале XXI в.»	1
	Практическое занятие № 20 «Россия в современном мире»	1
Прикладной модуль 5	Профессионально-ориентированное содержание	2
	Развитие общественного питания в Российской Федерации в 1992–2020 гг	1
	Наш край в 1941-1945 гг.	1
Индивидуальный проект	Примерные темы индивидуальных проектов:	
	1) Россия в годы Первой мировой войны	
	2) Октябрь 1917г. – закономерность или случайность?	
	3) Гражданская война в России	
	4) НЭП: успехи и противоречия	
	5) Образование СССР	
	6) Индустриализация и коллективизация в СССР	
	7) Партизанское движение в годы ВОВ	
	8) Рубцовск в годы ВОВ	
	9) XX съезд КПСС	
	10) Диссиденты в СССР	
	11) Политика гласности	
	12) Распад СССР	
	13) Конституционный кризис 1993 года в России: характер и оценки	
	14) Россия в современном мире: вызовы времени и задачи модернизации	
	15) Исторический портрет на фоне эпохи (о государственном деятеле XX-XXI вв. на выбор)	
	16) История развития профессии / специальности (в соответствии с профилем)	
	17) История моей семьи	
	18) История учебного заведения	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего		174

Тематический план и содержание учебного предмета Обществознание

Наименование	Содержание учебного материала (основное и	Объе
--------------	---	------

разделов и тем	профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	м часов
1	2	3
Раздел 1. Человек в обществе		10
Тема 1.1 . Общество и общественные отношения. Развитие общества.	Основное содержание	2
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.	2
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность.	Основное содержание	6
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мироззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты социализации. Самосознание и социальное поведение.	4
	Практическое занятие №1:	2
	Типы обществ. Прогресс и его противоречивость. Деятельность человека и её структура. Виды деятельности.	2
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание.	Основное содержание	2
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки.	2
Раздел 2. Духовная культура		10
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества.	Основное содержание	4
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	2
	Практическое занятие №2:	2
	Уровни и методы научного познания. Формы культуры. Субкультура. Контркультура.	
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире.	Основное содержание	2
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе.	1
	Самостоятельная работа №1 Дать характеристику структуре российского образования	1
	Профессионально -ориентированное содержание	
	Практическое занятие №3:	1
	Для отдельных специальностей гуманитарного профиля ПК – Особенности профессиональной деятельности в сфере	

	науки, образования.	
Тема 2.3 Религия.	Основное содержание	2
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в РФ. Свобода совести.	2
Тема 2.4 Искусство	Основное содержание	2
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	2
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		22
Тема 3.1 Экономика-основа жизнедеятельности и общества.	Основное содержание	2
	Роль экономики в жизни общества. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла.	2
	Самостоятельная работа № 2 Что представляет антимонопольное регулирование в РФ.	1
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты.	Основное содержание	6
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Конкуренция и монополия. Антимонопольное регулирование в РФ. Банковская система РФ.	4
	Практическое занятие №4: Центральный банк РФ: задачи и функции. Инфляция: причины, виды. Рыночный спрос и предложение.	2
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведения потребителя.	Основное содержание	2
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика РФ в области занятости. Особенности труда молодежи.	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Практическое занятие №5: Спрос на труд и его факторы в сфере 43.01.09 Повар, кондитер. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки.	1
Тема 3.4 Предприятие в экономике.	Основное содержание	4
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в РФ. Государственная политика импортозамещения в РФ.	4
Тема 3.5 Экономика и государство.	Основное содержание	4
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система РФ.	2
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Практическое занятие №6:	2

	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере 43.01.09 Повар, кондитер. Собственное производство как средство устойчивого развития государства. Для всех: Функции налогов. Система налогов и сборов в РФ. Налоговые льготы и вычеты. Цифровизация экономики в РФ.	
Тема 3.6 Основные тенденции развития России и международная экономика.	Основное содержание	2
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.	
Раздел 4. Социальная сфера		10
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе.	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, её критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоёв общества в РФ.	2
Тема 4.2 Семья в современном мире.	Основное содержание	4
	Семья и брак. Типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в РФ. Помощь государства многодетным семьям.	2
	Практическое занятие №7: Социальная мобильность и её виды. Социальные лифты. Функции семьи.	2
Тема 4.3 Этнические общности и нации.	Основное содержание Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в РФ.	2
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения.	Основное содержание Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2
Раздел 5. Политическая сфера		10
Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система.	Основное содержание	2
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, её структура и функции. Политическая система РФ на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет.	

	Самостоятельная работа № 3 Причины абсентизма.	1
Тема 5.2 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники.	Основное содержание	6
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентизма. Политическая идеология, её роль в обществе.	2
	Практическое занятие №8:	2
	Функции государства. Формы государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим. Политические партии. Типы партийных систем. Избирательные системы. Политическая элита и политическое лидерство.	2
	Основное содержание	2
	Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нём субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии. Типы партийных систем. Избирательные системы. Политическая элита и политическое лидерство.	2
Раздел 6 Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.		18
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	Основное содержание	2
	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в РФ. Система российского права. Правоотношения, их субъекты.	2
Тема 6.2 Основы конституционного права РФ.	Основное содержание	4
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя РФ. Гражданство Российской Федерации.	2
	Самостоятельная работа № 4 Каковы функции правоохранительных органов РФ.	1
	Практическое занятие №9: Особенности правового статуса несовершеннолетних. Функции правоохранительных органов. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина РФ. Конституционные обязанности гражданина РФ.	2
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений.	Основное содержание	6
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу. Права и обязанности работников и работодателей.	4
	Практическое занятие №10: Правовое регулирование отношений супругов. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования.	2
Тема 6.4 Правовое	Основное содержание	4

регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.	Административное право и его субъекты. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Уголовное право. Основные принципы уголовного права.	2
	Практическое занятие №11: Административное правонарушение и административная ответственность. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, её цели, виды наказаний в уголовном праве. Гражданские споры, порядок их рассмотрения.	2
Тема 6.5 Основы процессуального права.	Основное содержание	2
	Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.	2
Индивидуальный проект	Примерные темы индивидуальных проектов	
	1. Кризис современной семьи. 2. Причины девиации у подростков. 3. Молодежные субкультуры. 4. Рынок труда и безработицы в Алтайском крае. 5. Россия в международной экономике. 6. Социальные конфликты в молодежной среде. 7. Политическая культура подростков. 8. Правовое регулирование трудовых отношений. 9. Экологическое законодательство в Р.Ф. 10. Межнациональные отношения в Р.Ф.	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	2
Всего		82

Тематический план и содержание учебного предмета География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Введение	Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	1

<p>Раздел 1. Общая характеристика мира</p>		19								
<p>Тема 1.1 Современная политическая карта мира. География мировых природных ресурсов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">1</td> <td>Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире. Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды</td> </tr> </table> <p>Практическое занятие</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">1</td> <td>«Ознакомление с политической картой мира»</td> </tr> </table>	1	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности.	2	Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима	3	Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире. Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	1	«Ознакомление с политической картой мира»	4
1	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности.									
2	Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима									
3	Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире. Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды									
1	«Ознакомление с политической картой мира»									
<p>Тема 1.2 География мировых природных ресурсов. География населения мира.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">1</td> <td>Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения..</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> </tr> </table>	1	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.	2	Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения..	3		4		6
1	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.									
2	Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения..									
3										
4										

		<p>Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества.</p> <p>Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.</p>	
		Практическое занятие	
	2 3	<p>«Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)».</p> <p>«Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»</p>	2
		Самостоятельная работа	2
		<p>Выполнить конспект на тему: «Индекс человеческого развития Современная структура населения»</p> <p>Построить графическую схему на тему «Половозрастная структура населения России 2023г.»</p>	
Тема 1.3 Мировое хозяйство	Содержание учебного материала		3
	1 2 3	<p>Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда.</p> <p>Международная специализация и кооперирование.</p> <p>Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства.</p> <p>Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.</p>	
Тема 1.4 География основных отраслей мирового хозяйства.	Содержание учебного материала		6
	1 2	<p>Профессионально-ориентированное содержание</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Чёрная и цветная металлургия</p> <p>Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира.</p> <p>Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики.</p> <p>Современное развитие чёрной металлургии мира.</p> <p>Металлургические базы мира. Географические</p>	

		<p>особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии.</p> <p>Машиностроение. Транспортный комплекс. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты</p> <p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Сельское хозяйство. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства.</p> <p>География отраслей непроеизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами.</p>	
	3		
	4		
		Практическое занятие №4	
	4	«Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	1
	5	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №5 «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	1
		Самостоятельная работа	1
		Проанализировать работу профильных предприятий г. Рубцовска и составить отчет в виде таблицы.	
Раздел 2 Региональная характеристика мира			18
Тема 2.1 Зарубежная Европа		Содержание учебного материала	
	1	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	3

	2	Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе.	
	3	Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе. 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.	
Тема 2.2 Зарубежная Азия	Содержание учебного материала		
	1	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *	4
	2	Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии.	
3	Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.		
		Практическое занятие	
	6	«Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии».	1
Тема 2.3 Африка	Содержание учебного материала		
	1	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.	2
2	Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке.		
Тема 2.4 Америка	Содержание учебного материала		
	1	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История	3

	<p>формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады.</p> <p>Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. 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.</p> <p>Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке.</p>	
<p>Тема 2.5 Австралия и Океания</p>	Содержание учебного материала	
	<p>1 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.</p> <p>2 Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании.</p>	2
<p>Тема 2.6 Россия в современном мире</p>	Содержание учебного материала	
	<p>1 Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ.</p> <p>2 Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России.</p>	4
	Профессионально-ориентированное содержание	1

		Практическое занятие №7	
	7	«Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»	
	8	Практическое занятие №8 «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России».	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества			2
Тема 3.1 Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты		Содержание учебного материала	
	1	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	<i>1</i>
		Самостоятельная работа	<i>1</i>
		Подготовить сообщение на тему: «Роль географии в решении глобальных проблем человечества»	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	
Индивидуальный проект			4
		Примерные темы индивидуальных проектов: Агроклиматические ресурсы моего города. Агропромышленный комплекс области: современное состояние, проблемы и перспективы развития. Айсберги. Атмосферные осадки земли. В каком направлении должна развиваться наука, чтобы найти противоядие от истощения природных ресурсов? Великие водопады мира. Великие озера. Географическая грамотность учащихся нашей школы Географические аспекты современных глобальных проблем человечества. Географические названия нашей области (города). Вода на Земле. Географическая грамотность населения (результат социологического опроса в нашем районе). Географическая грамотность учащихся нашей школы Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.	

	<p>Землетрясение — могучая сила</p> <p>Значение космических исследований для физической географии.</p> <p>Легенды как способ изучения истории и географии родного края.</p> <p>Мировые города – главные центры активности мирового сообщества.</p> <p>Нефть — природное богатство.</p> <p>Нефть и газ.</p> <p>Нефть и ее роль в жизни человека</p> <p>Солнечная энергетика, проблемы развития</p> <p>Сравнительная характеристика современного вулканизма Исландии и Камчатки .</p> <p>Страны СНГ.</p> <p>Экологические проблемы нефтедобычи в Западной Сибири и их экономический аспект.</p> <p>Экономико-географическая характеристика страны Эльбрус.</p> <p>Энергетика будущего.</p>	
всего		44

Тематический план и содержание учебного предмета Физическая культура. 1 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человечества		
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации.</p> <p>2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.</p>	1
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.</p> <p>2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание.</p> <p>3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на</p>	1

	организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.	
Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Содержание учебного материала 1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (<i>дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.</i>) 2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность	1
Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Содержание учебного материала 1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой 2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). 3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности 4. Физические качества, средства их совершенствования	1
Профессионально ориентированное содержание		4
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда. Факторы сохранения и укрепления здоровья. Профилактика переутомления. Составление профессиограммы. 2. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	2
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала 1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально- значимых физических и психических качеств.	2
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		74
Методико-практические занятия		16
Профессионально ориентированное содержание		16

<p>Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p> <p>1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p> <p>3-4. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p> <p>5-6. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p> <p>7. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности 8. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p> <p>9. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания 10-16. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)</p>	<p>8</p>
<p>Основное содержание</p>		<p>58</p>
<p>Учебно- тренировочные занятия</p>		<p>58</p>
<p>Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p> <p>17-18. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания</p>	<p>2</p>

	ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, развитие основных физических качеств, поддержания работоспособности.	
2.7. Гимнастика		8
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>19. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевые упражнения. Строевые приемы: построения и перестроения, передвижения, размыкания и смыкания, поворотов на месте.</p> <p>20. Выполнение общеразвивающие упражнения без предмета, с предметом, парные, групповые, на снарядах и тренажерах. Выполнение Прикладные упражнения: ходьбы и бега, упражнения в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки</p>	2
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>21. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусках разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши). Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)</p> <p>22. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)</p>	2
Тема 2.7 (3) Акробатика.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>23. Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка»</p> <p>24. Совершенствование акробатических элементов. Освоение и совершенствование акробатической комбинации</p>	2
Тема 2.7 (4) Атлетическая гимнастика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>25. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами</p> <p>26. Выполнение упражнений и комплексов упражнений</p>	2

	использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах	
2.8 Спортивные игры		24
Тема 2.8 (1) Футбол	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>27-28. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры: удар по мячу носком, серединой подъема. Внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановка мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановка мяча подошвой</p> <p>29. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника.</p> <p>30. Освоение / совершенствование приемов тактики защиты и нападения.</p> <p>31.-32. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности (учебная игра)</p>	6
Тема 2.8 (2) Баскетбол	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>33-36. Техника выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча</p> <p>37. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>38. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p>	6
Тема 2.8 (3) Волейбол	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>39-42. Техника выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении</p> <p>43-44. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>45-46. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p>	8
Тема 2.8(4) Спортивные игры,	Содержание учебного материала	4

отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Практические занятия 47-50. Освоение и совершенствование техника выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры	
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала Практические занятия 51.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. 52.Совершенствование техники спринтерского бега. 53-54. Совершенствование техники бега на средние, длинные дистанции 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши) 55-56. Совершенствование техники эстафетного бега 4 *100 м, 4*400 м, бега по прямой с различной скоростью 57-58. Совершенствование техники прыжки в высоту с разбега 59-60.Совершенствование техники прыжки в длину с разбега 61-62. Совершенствование техники метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); 63-64.Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	14
Тема 2.9(1) Лыжная подготовка	Содержание учебного материала Практические занятия 65. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях 66-67.Совершенствование техники переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. 68. Совершенствование техники подъемов и спусков. 69-70. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. 71-72. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. 73-74. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований.	10
Всего		82

Тематический план и содержание учебного предмета Физическая культура. 2 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3

Профессионально ориентированное содержание		4
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда. Факторы сохранения и укрепления здоровья. Профилактика переутомления. Составление профессиограммы. 2. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	2
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала 1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально- значимых физических и психических качеств.	2
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		78
Методико-практические занятия		16
Профессионально ориентированное содержание		16
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала Практические занятия 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	2
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала Практические занятия 3-4. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2
Тема 2.3 Методы самоконтроля и	Содержание учебного материала Практические занятия	2

оценка умственной и физической работоспособности	5-6. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала Практические занятия 7. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности 8. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.	2
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала Практические занятия 9. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания 10-16. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)	8
Основное содержание		62
Учебно-тренировочные занятия		62
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала Практические занятия 17-18. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, развитие основных физических качеств, поддержания работоспособности.	2
2.7. Гимнастика		8
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	Содержание учебного материала Практические занятия 19. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевые упражнения. Строевые приемы: построения и перестроения, передвижения, размыкания и смыкания, поворотов на месте.	2

	<p>20. Выполнение общеразвивающие упражнения без предмета, с предметом, парные, групповые, на снарядах и тренажерах. Выполнение Прикладные упражнения: ходьбы и бега, упражнения в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки</p>	
<p>Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>21. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусках разной высоты (девушки); на параллельных брусках (юноши). Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши) 22. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косога разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)</p>	2
<p>Тема 2.7 (3) Акробатика.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>23. Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка» 24. Совершенствование акробатических элементов. Освоение и совершенствование акробатической комбинации</p>	2
<p>Тема 2.7 (4) Атлетическая гимнастика</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>25. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами 26. Выполнение упражнений и комплексов упражнений использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах</p>	2
2.8 Спортивные игры		20
<p>Тема 2.8 (1) Футбол</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия</p> <p>27-28. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры: удар по мячу носком, серединой подъема. Внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановка мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановка мяча подошвой 29. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника. 30. Освоение / совершенствование приемов тактики защиты и</p>	6

	<p>нападения. 31.-32. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности (учебная игра)</p>	
<p>Тема 2.8 (2) Баскетбол</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия 33-36. Техника выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча 37. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 38. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p>	6
<p>Тема 2.8 (3) Волейбол</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия 39-42. Техника выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении 43-44. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения 45-46. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p>	8
<p>Тема 2.8(4) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия 47-50. Освоение и совершенствование техника выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры</p>	4
<p>Тема 2.9 Лёгкая атлетика</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия 51. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. 52. Совершенствование техники спринтерского бега. 53-54. Совершенствование техники бега на средние, длинные дистанции 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши) 55-56. Совершенствование техники эстафетного бега 4 *100 м,</p>	16

	4*400 м, бега по прямой с различной скоростью 57-58. Совершенствование техники прыжки в высоту с разбега 59-60. Совершенствование техники прыжки в длину с разбега 61-62. Совершенствование техники метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); 63-66. Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	
Тема 2.9(1) Лыжная подготовка	Содержание учебного материала Практические занятия 67. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях 68-69. Совершенствование техники переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. 70. Совершенствование техники подъемов и спусков. 71-72. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. 73-74. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. 75-76. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований.	10
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего		82

Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы безопасности жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Основы комплексной безопасности.		2
Тема 1.1 Общие правила безопасности жизнедеятельности.	Содержание:	1
	Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе. Корпоративный, индивидуальный, групповой уровень культуры безопасности. Общественно-государственный уровень культуры безопасности жизнедеятельности. Личностный фактор в обеспечении безопасности жизнедеятельности населения в стране. Общие правила безопасности жизнедеятельности. Опасности вовлечения молодежи в противозаконную и антиобщественную деятельность. Ответственность за нарушения общественного порядка. Меры противодействия вовлечению в несанкционированные публичные мероприятия.	1

	<p>Явные и скрытые опасности современных развлечений молодежи. Зацепинг. Административная ответственность за занятия зацепингом и руфингом. Диггерство и его опасности. Ответственность за диггерство. Паркур. Селфи. Основные меры безопасности для паркура и селфи. Флешмоб. Ответственность за участие в флешмобе, носящем антиобщественный характер.</p> <p>Как не стать жертвой информационной войны.</p> <p>Источники опасности в быту. Причины пожаров в жилых помещениях. Правила поведения и действия при пожаре. Электробезопасность в повседневной жизни. Меры предосторожности для исключения поражения электрическим током. Права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности. Средства бытовой химии. Правила обращения с ними и хранения. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними.</p> <p>Информационная и финансовая безопасность.</p> <p>Информационная безопасность Российской Федерации.</p> <p>Угроза информационной безопасности.</p> <p>Информационная безопасность детей. Правила информационной безопасности в социальных сетях. Адреса электронной почты. Никнейм. Гражданская, административная и уголовная ответственность в информационной сфере.</p> <p>Безопасность в общественных местах. Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии, при угрозе возникновения пожара.</p> <p>Порядок действий при попадании в опасную ситуацию.</p> <p>Порядок действий в случаях, когда потерялся человек.</p>	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Написать конспект. Основные правила финансовой безопасности в информационной сфере. Финансовая безопасность в сфере наличных денег, банковских карт. Уголовная ответственность за мошенничество. Защита прав потребителя, в том числе при совершении покупок в Интернете.</p> <p>Написать конспект. Безопасность в социуме. Конфликтные ситуации. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 1.2 Безопасность на транспорте.</p>	<p>Профессионально-ориентированное содержание:</p> <p>Безопасность на транспорте. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания).</p> <p>Обязанности участников дорожного движения. <u>Правила</u> дорожного движения для пешеходов, пассажиров, водителей.</p>	<p>1</p> <p>1</p>

	<p>Правила безопасного поведения в общественном транспорте, в такси, маршрутном такси. Правила безопасного поведения в случае возникновения пожара на транспорте.</p> <p>Безопасное поведение на различных видах транспорта. Электросамокат. Питбайк. Моноколесо. Сегвей. Гироскутер. Основные меры безопасности при езде на средствах индивидуальной мобильности. Административная и уголовная ответственность за нарушение правил при вождении.</p> <p>Дорожные знаки (основные группы). Порядок движения. Дорожная разметка и ее виды (горизонтальная и вертикальная). <u>Правила</u> дорожного движения, установленные для водителей велосипедов, мотоциклов и мопедов. Ответственность за нарушение <u>Правил</u> дорожного движения и мер оказания первой помощи.</p> <p>Правила безопасного поведения на железнодорожном транспорте, на воздушном и водном транспорте. Как действовать при аварийных ситуациях на воздушном, железнодорожном и водном транспорте.</p>	
Раздел 2 Основы обороны государства		12
Тема 2.1 Правовые основы подготовки граждан к военной службе.	Содержание: Правовые основы подготовки граждан к военной службе. Стратегические национальные приоритеты. Цели обороны. Предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации. Войска, воинские формирования, службы, которые привлекаются к обороне страны.	1 1
Тема 2.2 Составные части добровольной подготовки граждан к	Содержание: Допризывная подготовка. Подготовка по основам военной службы в образовательных организациях в рамках освоения образовательной программы среднего общего образования. Подготовка граждан по военно-учетным специальностям солдат, матросов, сержантов и старшин в различных объединениях и организациях. Военно-прикладные виды спорта. Спортивная подготовка граждан.	1 1
Тема 2.3 Организация воинского учета. военной службе.	Содержание: Составляющие воинской обязанности в мирное и военное время. Подготовка граждан к военной службе. Заключение комиссии по результатам медицинского освидетельствования о годности гражданина к военной службе.	2 2
Тема 2.4 История создания российской армии.	Профессионально-ориентированное содержание: Вооруженные Силы Российской Федерации - гарант обеспечения национальной безопасности Российской Федерации. Победа в Великой Отечественной войне (1941 - 1945). Вооруженные Силы Советского Союза в 1946 - 1991 гг. Вооруженные Силы Российской Федерации (созданы в 1992 г.).	1 1
Тема 2.5 Памятные даты России.	Содержание: Дни воинской славы (победные дни) России. Памятные даты России.	1 1
	Содержание:	1

Тема 2.6 Угроза национальной безопасности.	Стратегические национальные приоритеты Российской Федерации. Угроза национальной безопасности. Повышение угрозы использования военной силы.	1
Тема 2.7 Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации.	Содержание: Национальные интересы Российской Федерации и стратегические национальные приоритеты. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Стратегические цели обороны. Достижение целей обороны. Военная доктрина Российской Федерации. Основные задачи Российской Федерации по сдерживанию и предотвращению военных конфликтов. Гибридная война и способы противодействия ей.	1 1
Тема 2.8 Структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	Содержание: Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации. Воинские должности и звания в Вооруженных Силах Российской Федерации.	1 1
Тема 2.9 Воинские звания военнослужащих	Содержание: Воинские звания военнослужащих. Военная форма одежды и знаки различия военнослужащих.	1 1
	Практические занятия №1: Определение воинских званий и знаков различия	1 1
Тема 2.10 Современное состояние Вооруженных Сил Российской Федерации	Содержание: Совершенствование системы военного образования. Всероссийское детско-юношеское военно-патриотическое общественное движение "ЮНАРМИЯ". Модернизация вооружения, военной и специальной техники в Вооруженных Силах Российской Федерации. Требования к кандидатам на прохождение военной службы в научной роте.	1 1
Раздел 3. Военно-профессиональная деятельность.		10
Тема 3.1 Выбор воинской профессии.	Содержание: Выбор воинской профессии. Индивидуальные качества, которыми должны обладать претенденты на командные должности, военные связисты, водители, военнослужащие, находящиеся на должностях специального назначения.	1 1
Тема 3.2 Организация подготовки офицерских кадров	Содержание: Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, МВД России, ФСБ России, МЧС России.	1 1
Тема 3.3 Воинские символы и традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.	Содержание: Воинские символы и традиции Вооруженных Сил Российской Федерации. Ордена Российской Федерации - знаки отличия, почетные государственные награды за особые заслуги.	1 1
Тема 3.4 Традиции, ритуалы Вооруженных	Содержание: Традиции, ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Воинский долг. Дружба и войсковое товарищество. Порядок вручения Боевого знамени воинской	1 1

Сил Российской Федерации	части и приведения к Военной присяге (принесения обязательства).	
	Практические занятия №2:	1
	Отработка принятия военной присяги	1
Тема 3.5 Вручение воинской части государственной награды.	Содержание:	1
	Ритуал подъема и спуска Государственного флага Российской Федерации. Вручение воинской части государственной награды.	1
Тема 3.6 Призыв граждан на военную службу.	Содержание:	2
	Призыв граждан на военную службу. Воинская обязанность граждан Российской Федерации в мирное время, в период мобилизации, военного положения и в военное время. Граждане, подлежащие (не подлежащие) призыву на военную службу, освобождение от призыва на военную службу. Отсрочка от призыва граждан на военную службу. Сроки призыва граждан на военную службу.	2
Тема 3.7 Прохождение военной службы по контракту	Содержание:	1
	Поступление на военную службу по контракту.	1
Тема 3.8 Альтернативная гражданская служба	Содержание:	1
	Альтернативная гражданская служба.	1
Раздел 4. Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций.		4
Тема 4.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	Содержание	1
	<p>Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. <u>Стратегия</u> национальной безопасности Российской Федерации (2021). Основные направления деятельности государства по защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Права, обязанности и ответственность гражданина в области организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций (на защиту жизни, здоровья и личного имущества в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и других).</p> <p>Структура и основные задачи РСЧС. Функциональные и территориальные подсистемы РСЧС. Структура, основные задачи, деятельность МЧС России.</p> <p>Общероссийская комплексная система информирования и оповещения населения в местах массового пребывания людей (ОКСИОН). Цель и задачи ОКСИОН. Режимы функционирования ОКСИОН.</p>	1
Тема 4.2 Гражданская оборона и ее основные задачи	Содержание	3
	Подготовка населения в области гражданской обороны. Подготовка обучаемых гражданской обороне в общеобразовательных организациях. Оповещение населения о чрезвычайных ситуациях. Составные части системы	1

на современном этапе.	<p>оповещения населения. Действия по сигналам гражданской обороны. Правила поведения населения в зонах химического и радиационного загрязнения. Оказание первой помощи при поражении аварийно-химически опасными веществами. Правила поведения при угрозе чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий. Эвакуация гражданского населения и ее виды. Упреждающая и заблаговременная эвакуация. Общая и частичная эвакуация.</p> <p>Средства индивидуальной защиты населения. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и средства индивидуальной защиты кожи. Использование медицинских средств индивидуальной защиты.</p> <p>Инженерная защита населения и неотложные работы в зоне поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Размещение населения в защитных сооружениях.</p> <p>Аварийно-спасательные работы и другие неотложные работы в зоне поражения. Задачи аварийно-спасательных и неотложных работ. Приемы и способы выполнения спасательных работ. Соблюдение мер безопасности при работах.</p>	
	Практические занятия №3:	1
	Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Отработка правил поведения в защитных сооружениях	1
	Практические занятия №4:	1
	Эвакуация городского населения	1
Раздел 5. Безопасность в природной среде и экологическая безопасность.		2
Тема 5.1	Содержание	2
Источники опасности в природной среде.	<p>Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Ориентирование на местности. Современные средства навигации (компас, GPS). Безопасность в автономных условиях.</p> <p>Чрезвычайные ситуации природного характера (геологические, гидрологические, метеорологические, природные пожары). Возможности прогнозирования и предупреждения.</p> <p>Экологическая безопасность и охрана окружающей среды. Нормы предельно допустимой концентрации вредных веществ. Правила использования питьевой воды. Качество продуктов питания. Правила хранения и употребления продуктов питания.</p> <p>Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Федеральный закон от 10 января 2002 г. N 7-ФЗ "Об охране окружающей среды" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 2, ст. 133; 2022, N 13, ст. 1960).</p> <p>Основные виды экологических знаков. Знаки, свидетельствующие об экологической чистоте товаров, а также о безопасности их для окружающей среды. Знаки, информирующие об экологически чистых способах утилизации самого товара и его упаковки.</p>	2

	Самостоятельная работа	1
	Написать конспект. Средства защиты и предупреждения от экологических опасностей. Бытовые приборы контроля воздуха. TDS-метры (солемеры). Шумомеры. Люксметры. Бытовые дозиметры (радиометры). Бытовые нитратометры.	1
Раздел 6. Основы противодействия экстремизму и терроризму		2
Тема 6.1	Содержание	2
Разновидности террористической деятельности.	<p>Разновидности экстремистской деятельности. Внешние и внутренние экстремистские угрозы.</p> <p>Деструктивные молодежные субкультуры и экстремистские объединения. Терроризм - крайняя форма экстремизма. Разновидности террористической деятельности.</p> <p>Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Правила безопасности, которые следует соблюдать, чтобы не попасть в сферу влияния неформальной группировки.</p> <p>Ответственность граждан за участие в экстремистской и террористической деятельности. Статьи Уголовного кодекса Российской Федерации, предусмотренные за участие в экстремистской и террористической деятельности.</p> <p>Противодействие экстремизму и терроризму на государственном уровне. Национальный антитеррористический комитет (НАК) и его предназначение. Основные задачи НАК. Федеральный оперативный штаб.</p> <p>Уровни террористической опасности. Принятие решения об установлении уровня террористической опасности. Меры по обеспечению безопасности личности, общества и государства, которые принимаются в соответствии с установленным уровнем террористической опасности.</p> <p>Особенности проведения контртеррористических операций. Обязанности руководителя контртеррористической операции. Группировка сил и средств для проведения контртеррористической операции.</p> <p>Экстремизм и терроризм на современном этапе. Внутренние и внешние экстремистские угрозы. Наиболее опасные проявления экстремизма. Виды современной террористической деятельности. Терроризм, который опирается на религиозные мотивы. Терроризм на криминальной основе. Терроризм на национальной основе. Технологический терроризм. Кибертерроризм.</p> <p>Борьба с угрозой экстремистской и террористической опасности. Способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность. Формирование антитеррористического поведения. Праворадикальные группировки нацистской направленности и леворадикальные сообщества. Как не стать участником или жертвой молодежных право- и леворадикальных сообществ. Радикальный ислам - опасное экстремистское течение. Как избежать вербовки в экстремистскую организацию.</p> <p>Меры личной безопасности при вооруженном нападении на образовательную организацию. Действия при угрозе</p>	2

	совершения террористического акта. Обнаружение подозрительного предмета, в котором может быть замаскировано взрывное устройство. Безопасное поведение в толпе. Безопасное поведение при захвате в заложники.	
Раздел 7. Основы здорового образа жизни.		3
Тема 7.1 Здоровый образ жизни как средство обеспечения благополучия личности.	Содержание	1
	Государственная правовая база для обеспечения безопасности населения и формирования у него культуры безопасности, составляющей которой является ведение здорового образа жизни. Систематические занятия физической культурой и спортом. Выполнение нормативов ГТО. Основные составляющие здорового образа жизни. Главная цель здорового образа жизни - сохранение здоровья. Рациональное питание. Вредные привычки. Главное правило здорового образа жизни. Преимущества правило здорового образа жизни. Способы сохранения психического здоровья.	1
Тема 7.2 Репродуктивное здоровье.	Содержание	1
	Репродуктивное здоровье. Факторы, оказывающие негативное влияние на репродуктивную функцию. Влияние уровня репродуктивного здоровья каждого человека и общества в целом на демографическую ситуацию страны.	1
Тема 7.3 Наркотизм - одна из главных угроз общественному здоровью.	Содержание	1
	Правовые основы государственной политики в сфере контроля за оборотом наркотических средств, психотропных веществ и в области противодействия их незаконному обороту в целях охраны здоровья граждан, государственной и общественной безопасности. Наказания за действия, связанные с наркотическими и психотропными веществами, предусмотренные в Уголовном кодексе Российской Федерации. Профилактика наркомании. Психоактивные вещества (ПАВ). Формирование индивидуального негативного отношения к наркотикам. Комплексы профилактики психоактивных веществ (ПАВ). Первичная профилактика злоупотребления ПАВ. Вторичная профилактика злоупотребления ПАВ. Третичная профилактика злоупотребления ПАВ.	1
Раздел 8. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи		3
Тема 8.1 Освоение основ медицинских знаний	Содержание	2
	Основы законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Среда обитания человека. Санитарно-эпидемиологическая обстановка. Карантин. Виды неинфекционных заболеваний. Как избежать возникновения и прогрессирования неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Виды инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных болезней. Вакцинация.	2

	<p>Первая помощь и правила ее оказания. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи. Правила вызова скорой медицинской помощи. Уголовная ответственность за оставление пострадавшего, находящегося в беспомощном состоянии, без возможности получения помощи.</p> <p>Оказание первой помощи пострадавшему до передачи его в руки специалистам из бригады скорой медицинской помощи. Реанимационные мероприятия.</p> <p>Первая помощь при нарушениях сердечной деятельности. Острая сердечная недостаточность (ОСН). Неотложные мероприятия при ОСН. Первая помощь при травмах и травматическом шоке. Первая помощь при ранениях. Виды ран. Кровотечения наружные и внутренние. Правила оказания помощи при различных видах кровотечений. Первая помощь при острой боли в животе, эпилепсии, ожогах. Первая помощь при пищевых отравлениях и отравлениях угарным газом, бытовой химией, удобрениями, средствами для уничтожения грызунов и насекомых, лекарственными препаратами и алкоголем, кислотами и щелочами.</p> <p>Первая помощь при утоплении и коме. Первая помощь при отравлении психоактивными веществами. Общие признаки отравления психоактивными веществами.</p> <p>Составы аптечек для оказания первой помощи в различных условиях.</p> <p>Правила и способы переноски (транспортировки) пострадавших.</p>	
	Самостоятельная работа	1
	Написать конспект. Биологическая безопасность. Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Источник биолого-социальной чрезвычайной ситуации. Безопасность при возникновении биолого-социальных чрезвычайных ситуаций. Способы личной защиты в случае сообщения об эпидемии. Пандемия новой коронавирусной инфекции COVID-19. Правила профилактики коронавируса.	1
	Практические занятия №5:	1
	Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания	1
Раздел 9. Элементы начальной военной подготовки.		17
Тема 9.1 Строевая подготовка	Содержание	1
	Строевая подготовка и воинское приветствие. Строи и управление ими. Строевая подготовка. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.	1
	Практические занятия №6:	4
	Освоение методик проведения строевой подготовки	4
Тема 9.2 Оружие пехотинца и правила	Содержание	1
	Автомат Калашникова (АК-74). Основы и правила стрельбы.	1
	Практические занятия №7:	2

обращения с ним.	Неполная разборка и сборка автомата	2
Тема 9.3 Устройство и принцип действия ручных гранат.	Содержание	1
	Ручная осколочная граната Ф-1 (оборонительная). Ручная осколочная граната РГД-5.	1
	Практические занятия №8:	1
	Разборка и сборка. Ручных осколочных гранат Ф-1 (оборонительная) и РГД-5	1
Тема 9.4 Действия в современном общевойсковом бою	Содержание	1
	Состав и вооружение мотострелкового отделения на БМП. Инженерное оборудование позиции солдата. Одиночный окоп.	1
Тема 9.5 Способы передвижения в бою	Содержание	1
	Способы передвижения в бою при действиях в пешем порядке.	1
Тема 9.6 Средства индивидуальной защиты	Содержание	1
	Средства индивидуальной защиты и оказание первой помощи в бою. Фильтрующий противогаз. Респиратор. Общевоинской защитный комплект (ОЗК).	1
Тема 9.7 Табельные медицинские средства индивидуальной защиты.	Содержание	1
	Табельные медицинские средства индивидуальной защиты. Первая помощь в бою. Различные способы переноски и оттачивания раненых с поля боя.	1
	Практические занятия №9:	2
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2
Индивидуальный проект		4
Примерные темы индивидуальных проектов: (с учетом профессионального содержания)		
	Источники опасности в природной среде. Призыв граждан на военную службу. Разновидности террористической деятельности. Наркотизм - одна из главных угроз общественному здоровью	
Тема 9.8 Сооружения для защиты личного состава Промежуточная аттестация	Содержание	1
	Сооружения для защиты личного состава. Открытая щель. Перекрытая щель. Блиндаж. Укрытия для боевой техники Убежища для личного состава. Дифференцированный зачет.	1
Всего		60

Тематический план и содержание учебного предмета Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
-----------------------------	--	-------------

1	2	3
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.	2
Раздел 1 Органическая химия		96
	Глава 1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	10
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова	<p>Содержание:</p> <p>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 (σ- и π-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.</p> <p>Демонстрации</p> <p>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).</p>	2
Тема 1.2 Классификация органических соединений. Основы номенклатуры органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и	<p>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</p>	2

<p>способы их разрыва</p>	<p>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.</p> <p>Демонстрации Модели молекул CH_4, C_2H_4, C_2H_2, C_6H_6, CH_3OH — шаростержневые и объемные.</p>	
<p>Тема 1.3 Классификация реакций в органической химии</p>	<p>Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (AN, AE), элиминирования (E), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.</p>	2
<p>Тема 1.4 Современные представления о химическом строении органических веществ</p>	<p>Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А.М.Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.</p> <p>Демонстрации 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.</p>	2
<p>Тема 1.5 Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаруживание галогенов (проба</p>	<p>Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаруживание галогенов (проба Бейльштейна).</p>	2

Бейльштейна)		
	Глава 2 Предельные углеводороды	8
Тема 2.1 Гомологический ряд алканов.	<p>Содержание: 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.</p> <p>Демонстрации Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана.</p>	2
Тема 2.2 Химические свойства алканов. Применение и способы получения алканов.	<p>Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н.Н.Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.</p>	2
Тема 2.3 Циклоалканы	<p>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.</p> <p>Демонстрации 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.</p>	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Особенности состояния орбиталей атомов в молекулах циклоалканов; устойчивость циклов и валентный угол.	2
Тема 2.4 Получение метана и изучение его	Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.	2

<p>свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.</p>		
	<p>Глава 3 Этиленовые и диеновые углеводороды</p>	<p>8</p>
<p>Тема 3.1 Гомологический ряд алкенов. Химические свойства алкенов. Применение и способы получения алкенов.</p>	<p>Содержание: Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3.2 Алкадиены. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкадиенов и их галогенопроизводных)</p>	<p>Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о π-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 терморезистивные. 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</p>	<p>4</p>

	эбонит. Демонстрации Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина». Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).	
Тема 3.3 Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси)	Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси).	2
	Глава 4 Ацетиленовые углеводороды	4
Тема 4.1 Гомологический ряд алкинов. Химические свойства и применение алкинов	Содержание: Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. 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. Демонстрации Модели молекулы ацетилена и других алкинов.	2
Тема 4.2 Получение алкинов	Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом. Демонстрации 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.	2
	Глава 5 Ароматические углеводороды	4
Тема 5.1	Содержание:	

Гомологический ряд аренов	<p>Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов.</p> <p>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).</p>	2
Тема 5.2 Химические свойства аренов. Применение и получение аренов	<p>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. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.</p> <p>Демонстрации 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 декарбосилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.</p>	2
	Глава 6 Природные источники углеводородов	6
Тема 6.1 Нефть. Природный и попутный нефтяной газы	<p>Содержание: Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливо-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В.Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.</p> <p>Демонстрации</p>	4

	Коллекция «Природные источники углеводородов». Сравнение процессов горения нефти и природного газа. Образование нефтяной пленки на поверхности воды. Каталитический крекинг парафина (или керосина).	
Тема 6.2 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	2
	Глава 7 Гидроксильные соединения	8
Тема 7.1 Строение и классификация спиртов. Химические свойства алканолов. Способы получения спиртов. Отдельные представители алканолов.	Содержание: 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. 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. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. 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.	2
Тема 7.2 Многоатомные спирты. Фенол	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. 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	4

	окрашенных комплексов с ионом Fe^{3+} . Применение фенола. Получение фенола в промышленности. Демонстрации Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой. Реакция фенола с формальдегидом.	
	Практическое занятие №1 Изучение растворимости спиртов в воде. Окисление спиртов различного строения хромовой смесью. Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди. Демонстрации 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.	2
	Глава 8 Альдегиды и кетоны	8
Тема 8.1 Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Химические свойства альдегидов и кетонов.	Содержание: Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.	2
Тема 8.2 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.	4
	Практическое занятие №2 Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II). Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.	2
	Глава 9 Карбоновые кислоты и их производные	8
Тема 9.1 Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Химические	Содержание: 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. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со	2

<p>свойства карбоновых кислот. Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Сложные эфиры</p>	<p>свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. 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. 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.</p> <p>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.</p>	
<p>Тема 9.2 Жиры. Соли карбоновых кислот</p>	<p>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. 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.</p>	4
	<p>Практическое занятие №3 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.</p>	2
	<p>Глава 10 Углеводы</p>	8
<p>Тема 10.1 Понятие об углеводах. Моносахариды.</p>	<p>Содержание: Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по</p>	2

Дисахариды	<p>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. 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.</p> <p>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.</p>	
Тема 10.2 Полисахариды	<p>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.</p>	4
	<p>Практическое занятие №4 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.</p>	2
	Глава 11 Амины, аминокислоты, белки	8
Тема 11.1 Классификаци	Содержание: Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные	2

<p>я и изомерия аминов. Химические свойства аминов. Применение и получение аминов. Аминокислоты</p>	<p>амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. 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. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. 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.</p>	
<p>Тема 11.2 Белки</p>	<p>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.</p>	4
	<p>Практическое занятие №5 Образование солей анилина. Бромирование анилина. Образование солей глицина. Получение медной соли глицина. Денатурация белка. Цветные реакции белков.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Биологическое значение белков.</p>	1
	<p>Глава 12 Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты</p>	6
<p>Тема 12.1 Нуклеиновые кислоты</p>	<p>Содержание: Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. 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.</p>	2

Тема 12.2 Нуклеиновые кислоты	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.	2
Тема 12.3 Нуклеиновые кислоты	Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. Демонстрации Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных. Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.	2
Глава 13 Биологически активные соединения		10
Тема 13.1 Ферменты. Витамины.	Содержание: Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и рН среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. 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 $FeCl_3$.	4
Тема 13.2 Гормоны. Лекарства	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. 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.	4

	Демонстрации Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки). Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.	
Тема 13.3 Обнаружение витаминов. Свойства ферментов и лекарств.	Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке. Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода. Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных п-аминофенола.	2
Раздел 2 Общая и неорганическая химия		100
	Глава 1 Химия – наука о веществах	4
Тема 2.1 Состав вещества. Измерение вещества. Агрегатные состояния вещества. Смеси веществ	Содержание: 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—Бриггеба) модели молекул. 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. 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. 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.	2
	Практическое занятие №6 Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ. Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией	2
	Глава 2 Строение атома	4
Тема 2.1 Атом –	Содержание: Доказательства сложности строения атома: катодные и	2

сложная частица. Состав атомного ядра	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. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. Демонстрации Фотоэффект. Модели орбиталей различной формы.	
Тема 2.2 Электронная оболочка атомов	Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.	2
Глава 3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева		8
Тема 3.1 Открытие периодического закона	Содержание: 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. Демонстрации Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода	2
Тема 3.2 Периодический закон и строение атома	Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома.	2
Тема 3.3 Периодический закон и строение атома	Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности	2
Тема 3.4 Периодический закон и строение атома	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.	2
Глава 4 Строение вещества		8
Тема 4.1 Понятие о химической связи. Ковалентная	Содержание: 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	2

химическая связь	связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ - и π -связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.	
Тема 4.2 Ионная химическая связь. Металлическая химическая связь	Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. 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.	2
Тема 4.3 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.	2
Тема 4.4 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.	2
	Глава 5 Полимеры	4
Тема 5.1 Неорганические полимеры	Содержание: 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.	2

Тема 5.2 Органические полимеры	<p>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.</p> <p>Демонстрации</p> <p>Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород.</p> <p>Минеральное волокно — асбест — и изделия из него.</p> <p>Модели молекул белков, ДНК, РНК.</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Использование органических полимеров.</p>	<p>1</p>
Тема 6.1 Понятие о дисперсных системах	<p>Глава 6 Дисперсные системы</p>	<p>4</p>
	<p>Содержание:</p>	
	<p>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.</p>	<p>2</p>
Тема 6.2 Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека	<p>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.</p> <p>Демонстрации</p> <p>Виды дисперсных систем и их характерные признаки. Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).</p>	<p>2</p>
Тема 7.1 Классификация химических реакций в органической и неорганической химии	<p>Глава 7 Химические реакции</p>	<p>10</p>
	<p>Содержание:</p> <p>Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация</p>	<p>2</p>
Тема 7.2 Классификация химических реакций в органической и неорганической химии	<p>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).</p>	<p>2</p>
Тема 7.3	<p>Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических</p>	<p>2</p>

Вероятность протекания химических реакций	<p>реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г.И.Гесса и его следствия. Энтропия.</p> <p>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.</p>	
Тема 7.4 Скорость химических реакций	<p>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.</p> <p>Демонстрации 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.).</p>	2
Тема 7.5 Обратимость химических реакций. Химическое равновесие	<p>Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип ЛеШателье).</p> <p>Демонстрации Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля. Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой. Модель «кипящего слоя». Смещение равновесия в системе: $Fe^{3+} + 3 CNS^- \longleftrightarrow Fe(CNS)_3$; омыление жиров, реакции этерификации. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления. Сравнение свойств 0,1 Н растворов серной и сернистой кислот; муравьиной и уксусной кислот; гидроксидов лития, натрия и калия.</p>	2
Тема 8.1 Понятие о растворах	Глав 8 Растворы	8
	Содержание:	
	<p>Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная</p>	2
Тема 8.2	Механизм диссоциации веществ с различными типами	2

<p>Теория электролитической диссоциации</p>	<p>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.</p> <p>Демонстрации</p> <p>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.</p>	
<p>Тема 8.3 Гидролиз как обменный процесс</p>	<p>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.</p>	2
	<p>Практическое занятие №7 Приготовление растворов различных видов концентрации.</p>	2
	<p>Глава 9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы</p>	10
<p>Тема 9.1 Окислительно-восстановительные реакции</p>	<p>Содержание:</p> <p>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.</p>	2
<p>Тема 9.2 Окислительно-восстановительные реакции</p>	<p>Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.</p>	2
<p>Тема 9.3 Классификация окислительно-восстановительных реакций</p>	<p>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.</p>	2
<p>Тема 9.4 Химические источники тока</p>	<p>Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар</p>	2

	<p>при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.</p> <p>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.</p>	
Тема 9.5 Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.	<p>Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.</p> <p>Демонстрации Гальванические элементы и батарейки. Электролиз раствора хлорида меди (II).</p>	2
Тема 10.1 Классификация неорганических веществ	<p>Глава 10 Классификация веществ. Простые вещества</p> <p>Содержание: 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.</p>	10
Тема 10.2 Металлы	<p>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.</p>	2
Тема 10.3 Коррозия металлов	<p>Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии</p>	2
Тема 10.4 Общие способы получения металлов	<p>Металлы в природе. Metallургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.</p> <p>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.</p>	2

	Оксиды и гидроксиды хрома.	
Тема 10.5 Неметаллы	<p>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.).</p> <p>Демонстрации</p> <p>Коррозия металлов в зависимости от условий. Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. Коллекция руд.</p> <p>Электролиз растворов солей.</p> <p>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.</p>	2
Тема 11.1 Водородные соединения неметаллов. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот	<p>Глава 11 Основные классы неорганических и органических соединений</p> <p>Содержание:</p> <p>Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. 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</p>	10
Тема 11.2 Кислоты органические и неорганические. Основания органические и неорганические	<p>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 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.</p>	2
Тема 11.3 Амфотерные органические и неорганические соединения	<p>Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами</p>	2
Тема 11.4	Классификация и химические свойства солей. Особенности	2

<p>Соли. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений</p>	<p>свойств солей органических и неорганических кислот. 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.</p> <p>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: $\text{Ca} \rightarrow \text{CaO} \rightarrow \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \rightarrow \text{Ca}(\text{OH})_2$ $\text{P} \rightarrow \text{P}_2\text{O}_5 \rightarrow \text{H}_3\text{PO}_4$ $\text{Cu} \rightarrow \text{CuO} \rightarrow \text{CuSO}_4 \rightarrow \text{Cu}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{CuO} \rightarrow \text{CuC}_2\text{H}_5\text{OH} \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4\text{Br}_2$</p>	
	<p>Практическое занятие №8 Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства. Получение аммиака, его свойства.</p>	2
	<p>Глава 12 Химия элементов</p>	10
<p>Тема 12.1 s-Элементы. Водород. Элементы IA-группы. Элементы IIА-группы</p>	<p>Содержание: 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. 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. 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>	2
<p>Тема 12.2 Алюминий. Углерод и кремний</p>	<p>p-Элементы. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения</p>	2

	<p>алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия.</p> <p>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.</p> <p>Демонстрации</p> <p>Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств. Коллекции минералов и горных пород.</p> <p>Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора. Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода.</p> <p>Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства.</p> <p>Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.</p>	
<p>Тема 12.3 Галогены. Халькогены</p>	<p>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. 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.</p>	2
<p>Тема 12.4 Элементы VA-группы. Элементы IVA-группы</p>	<p>Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.</p> <p>Элементы IVA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение.</p> <p>Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы.</p> <p>d-Элементы</p> <p>Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIB-групп).</p> <p>Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их</p>	2

	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.	
	Практическое занятие №9 Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств. Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.	2
Тема 13.1 Химия и производство. Химия в сельском хозяйстве	Глава 13 Химия в жизни общества Содержание: 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. 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.	10 2
Тема 13.2 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.	2
Тема 13.4 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.	4
	Практическое занятие №10 Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка и защита индивидуальных проектов. Примерные темы индивидуальных проектов (с учетом профессионального содержания): 1. Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века. 2. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации. 3. Современные методы обеззараживания воды. 4. Аллотропия металлов.	4

	5.Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. 6. Плазма — четвертое состояние вещества. 7.Аморфные вещества в природе, технике, быту. 8. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды. 9. Защита озонового экрана от химического загрязнения. 10.Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.	
Промежуточная аттестация	Экзамен	6
Консультации		4
Промежуточная аттестация	Экзамен	6
Всего		198

**Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета
Биология**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Введение	Признаки живых организмов и их многообразие.	8
Тема: Объект изучения биологии – живая природа	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	4
Тема: Уровневая организация живой природы и эволюция	Демонстрации: Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы	4
Раздел 1	Содержание:	25
Учение о клетке	Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.	4
Тема: Химическая организация клетки	Демонстрации: строение и структура белка, строение молекул ДНК и РНК, репликация ДНК	
Тема: Строение и функции клетки	Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни, их значение, борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.). Органоиды клетки. Демонстрации: Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных, строение вируса.	4
	Практическое занятие №1	4

Тема: Цитоплазма и клеточная мембрана	Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Самостоятельная работа: Роль белков в жизнедеятельности клетки	2 2
Тема: Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Пластический и энергетический обмен.	4
Тема: Строение и функции хромосом. ДНК-носитель наследственной информации	Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Демонстрации: схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Фотографии схем строения хромосом. Схема строения гена.	4
Тема: Жизненный цикл клетки	Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов Митоз. Цитокинез. Демонстрации: Митоз. Практическое занятие №2 Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.	2 1
Раздел 2	Содержание:	32
Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение- важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Демонстрации: Многообразие организмов. Деление клетки. Бесполое размножение организмов.	4
Тема: Размножение организмов	Мейоз.	4
Тема: Мейоз	Демонстрация: Мейоз	
Тема: Образование половых клеток и оплодотворение.	Образование половых клеток и оплодотворение. Демонстрации: Образование половых клеток. Оплодотворение у растений	4
Тема: Индивидуальное развитие организма	Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Постэмбриональное развитие.	4 4
Тема: Органогенез	Демонстрации: Индивидуальное развитие организма. Типы постэмбрионального развития животных.	
Тема: Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных	Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.	4
Тема: Выявление и описание признаков	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства	4
	Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.	4

<p>сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства Тема: Индивидуальное развитие человека</p>		
<p>Раздел 3</p>	<p>Содержание:</p>	<p>31</p>
<p>Основы генетики и селекции</p>	<p>Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г.Мендель-основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.</p>	<p>4</p>
<p>Тема: Основы учения о наследственности и изменчивости</p>	<p>Моногибридное и дигибридное скрещивание. Демонстрации: Моногибридное и дигибридное скрещивание. Практическое занятие №3 Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. Решение генетических задач.</p>	<p>4</p>
<p>Тема: Законы генетики, установленные Г. Менделем</p>	<p>Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Демонстрации: Перекрест хромосом. Сцепленное наследование. Наследственные болезни человека Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность</p>	<p>4</p>
<p>Тема: Хромосомная теория наследственности</p>	<p>Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Демонстрации: мутации.</p>	<p>2</p>
<p>Тема: Закономерности и изменчивости</p>	<p>Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций. Практическое занятие №4 Анализ фенотипической изменчивости</p>	<p>2</p>
<p>Тема: Модификационная или ненаследственная изменчивость</p>	<p>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. Демонстрации: центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных. Гибридизация. Искусственный отбор.</p>	<p>6</p>
<p>Тема: Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.</p>	<p>Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Самостоятельная работа: Роль микроскопических организмов в пищевой промышленности.</p>	<p>2</p>
<p>Тема:</p>	<p>Практическое занятие №5 6. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная</p>	<p>2</p>

<p>Основные достижения современной селекции</p> <p>Тема: Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.</p>	<p>оценка возможного их влияния на организм Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека)</p>	<p>1 4</p>
	<p>Экскурсия Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка)</p>	
<p>Раздел 4</p>	<p>Содержание:</p>	<p>29</p>
<p>Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение</p>	<p>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.</p>	<p>4</p>
<p>Тема:</p>	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни</p>	<p>2</p>
<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни</p>	<p>Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина</p>	<p>4</p>
<p>Тема: История развития эволюционных идей</p>	<p>Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Практическое занятие №6</p>	<p>2</p>
<p>Тема: История развития эволюционных идей</p>	<p>Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной.)</p>	<p>2</p>
<p>Тема: Естественный отбор</p>	<p>Концепция вида, его критерии. Популяция – структурная единица вида и эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И.И.Шмальгаузен). Демонстрации: критерии вида, структура популяции, адаптивные особенности организмов, и их относительный характер.</p>	<p>4</p>
<p>Тема: Микроэволюция и макроэволюция.</p>	<p>Практическое занятие №7 Описание особей одного вида по морфологическому критерию</p>	<p>1</p>
<p>Движущие силы эволюции Тема: Макроэволюция. Доказательства эволюции. Тема: Основные направления эволюционного</p>	<p>Сохранение биологического многообразия, как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Демонстрации: эволюционное древо растительного мира, эволюционное древо животного мира, представители редких и исчезающих видов растений и животных. Биологический прогресс и биологический регресс.</p>	<p>4 4</p>

прогресса		
Раздел 5	Содержание:	19
Происхождение человека	Современные гипотезы о происхождении человека.	4
Тема:	Практическое занятие №8	
Антропогенез	Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека	1
эволюция приматов	Доказательства родства человека с млекопитающими животными.	4
Тема:	Этапы эволюции человека.	
Доказательства родства человека с млекопитающими животными	Демонстрации: черты сходства и различия человека и животных; черты сходства человека и приматов; происхождение человека.	4
Тема: Этапы эволюции человека	Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.	5
Тема: Человеческие расы.	Демонстрации: человеческие расы.	
Раздел 6.	Содержание:	54
Основы экологии	Экологические факторы, их значение в жизни организмов	5
Тема:	Демонстрации: экологические факторы и их влияние на организм.	
Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах.	6
Тема:	Демонстрации: Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.	
Экологические системы	Экскурсия Многообразие видов. Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе. Естественные и искусственные экосистемы своего района.	
Тема:	Конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.	9
Межвидовые взаимоотношения в экосистеме	Демонстрации: Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм	7
Тема:	Искусственные сообщества-агроэкосистемы и урбоэкосистемы	
Причины устойчивости и смены экосистем.	Практическое занятие №9 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.	1
Сукцессии	Учение В.И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере	8
	Демонстрации: биосфера; круговорот углерода (азота и др.) в	

Тема: Биосфера-глобальная экосистема	биосфере. Практическое занятие №10 Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.	1
Тема: 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.	7
Тема: 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	8
	Демонстрации: Схема агроэкосистемы. Особо охраняемые природные территории России. Практическое занятие №11 Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум.) Решение экологических задач	2
Раздел 7. Бионика	Содержание:	16
Тема: 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.	8
Тема: Принципы и примеры использования	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.	8
Промежуточная аттестация	Экзамен	6
Всего		214

**Тематическое планирование и содержание учебного предмета
Основы проектной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности		8
Тема 1.1. Исследования и их роль в	Содержание учебного материала	2
	1 Место и роль исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и	

практической деятельности человека		исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей.	
Тема 1.2. Основные методы, виды и этапы исследовательского процесса	Содержание учебного материала		6
	1	Понятие «методы исследования». Теоретические и эмпирические методы	2
	2	Виды исследовательских работ.	1
	3	Этапы исследовательского процесса. Постановка и формулирование целей и задач исследований.	1
	4	Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы.	1
Планирование исследований			1
Раздел 2. Технология работы с информационными источниками			10
Тема 2.1. Поиск информации	Содержание учебного материала		4
	1	Информационное обеспечение исследования. Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации.	1
	2	Организация работы с литературой, способы получения и фиксации информации. Базы данных, информационные ресурсы региональных библиотек.	1
	Практические занятия		2
	1	Практическое занятие №1 Поиск и обобщение информации в сети Интернет. Отправка и получение информации по электронной почте	1
2	Практическое занятие №2 Работа со специализированными базами данных библиотечными каталогами, справочными материалами, периодическими изданиями.	1	
Тема 2.2 Накопление и обработка информации	Содержание учебного материала		6
	1	Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации	1
	2	. Документальный поток информации. Накопление и обработка научной информации.	1
	3	Организация работы по накоплению информации. Способы обработки информации.	1
	4	Работа с литературой. Составление аннотации, простого или сложного плана информационного текста, тезисов, конспектов, рефератов.	1

	Практические занятия		2
	1	Практическое занятие №3 Составление аннотации статьи.	1
	2	Практическое занятие №4 Составление простого и сложного плана информационного текста литературного источника.	1
Раздел 3. Технология выполнения исследовательской работы.			11
Тема 3.1. Структура исследовательской работы	Содержание учебного материала		4
		Самостоятельная работа Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям.	1 1
	1	Центральная тема исследования и ее обоснование: актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость.	1
	2	Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Гипотеза исследования. Апробация работы.	1
	Практические занятия		2
	1	Практическое занятие №5 Формулировка темы и составление плана собственного исследования. Особенности проблемы и гипотезы собственной научно-исследовательской работы.	1
	2	Практическое занятие №6 Анализ исследовательских проектов старших курсов на правильность определения объекта и предмета, формулировку цели, задач, гипотезы, значимости исследования.	1
Тема 3.2. Правила оформления исследовательской работы	Содержание учебного материала		5
	1	Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения.	1
	2	Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений.	1
	3	Требования к орфографической и стилистической грамотности работы.	
	Практическое занятие		2
1	Практическое занятие №7		

		Знакомство с ранее выполненными исследовательскими проектами. Анализ особенностей оформления работ. Составление списка литературы по теме исследования.	2
Раздел 4. Представление результатов исследовательской работы			9
Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления	Содержание учебного материала		8
	1	Самостоятельная работа Подготовка доклада. Психологический аспект готовности к выступлению. Требования к докладу. Культура выступления и дискуссии Речевые ошибки. Речевое поведение. Научный спор и дискуссия.	2
		Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Подготовка и участие в научно-практических конференциях.	2
	Практические занятия		
	1	Практическое занятие №8 Разработка доклада к защите своего исследовательского проекта	4
2	Практическое занятие №9 Подготовка презентации своего исследовательского проекта	2 2	
Тема 4.2. Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы	Содержание учебного материала		1
	1	Основные критерии оценивания исследовательских работ Анализ своей защиты индивидуального проекта. Дифференцированный зачет.	1

**Тематический план и содержание учебного предмета
Дизайн кондитерских изделий**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1.	Дизайн кондитерских изделий.	6/4	
Тема 1. Основы рисования и лепки	Содержание учебного материала		
	1	Предмет, цели и задачи. Техника рисунка.	1
	2	Основы лепки	1
	В том числе практических и лабораторных занятий		4/4
	Практические занятия Практическая занятие №1. Упражнения по технике выполнения набросков, эскизов и зарисовок с натуры различных предметов.		2
	Практическое занятие №2. Упражнения по лепке с натуры растительного орнамента, фруктов, цветов, животных, птиц.		2
Контрольные работы			

	Самостоятельная работа обучающихся Выполнить эскиз композиции оформления кондитерского изделия. Выполнить макет пирожного.	2 1 1	
Тема 2. Изготовление элементов художественного декора.	Содержание учебного материала	28/20	
	1	Технологический процесс приготовления крема, мусса, суфле. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	2	Технологический процесс приготовления желе, гель. Украшения из свежих цветов ягод и фруктов, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	3	Технологический процесс подготовки шоколада и его заменителей. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	4	Технологический процесс приготовления сахарной мастики. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	5	Технологический процесс приготовления украшений из марципана, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	6	Технологический процесс приготовления глазури. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	7	Технологический процесс приготовления украшений из фонданта, кандира, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	8	Технологический процесс приготовления безе, различных видов теста. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	9	Технологический процесс приготовления украшений из карамели, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	10	Технологический процесс приготовления посыпок. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству.	1
	Лабораторные работы		
	Практические занятия Практическое занятие №3. Отработка навыков работы с кондитерским мешком, корнетиком, гребенкой.	2/2	
	Практическое занятие №4. Приготовление разнообразных украшений из желе, цветов, ягод и фруктов.	2/2	
	Практическое занятие №5. Приготовление из шоколада разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий.	2/2	
	Практическое занятие №6. Приготовление украшений из сахарной мастики.	2/2 2/2	
	Практическое занятие №7. Приготовление украшений из глазури.	2/2 4/4	
	Практическое занятие №8. Приготовление различных украшений из безе и песочного теста.	2/2	
	Практическое занятие №9. Приготовление украшений из карамели.		

	Практическое занятие №10.Украшения поверхности изделий посыпкой по трафарету.		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение рисунка бордюра из цветов на поверхности торта. Выполнить рисунок цветочной композиции из мастики. Составить технологическую схему приготовления кандира и показать украшения из него. Составить технологическую схему приготовления различных видов карамели	1 1 1 1	
Тема 3. Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	8/4	
	1	Технологический процесс оформления десертов. Правила компоновки элементов оформления, последовательность операций при приготовлении и оформлении десерта.	1
	2	Элементы, формирующие эстетические свойства тортов. Ингредиенты, используемые при оформлении. Сочетание вкуса тортов с элементами отделки.	1
	3	Элементы, формирующие эстетические свойства пирожных. Ингредиенты, используемые при оформлении. Сочетание вкуса пирожных с элементами отделки.	1
	Лабораторные работы		*
	Практические занятия Практическое занятие №11.Приготовление жидких украшений и их использование при оформлении десертов.		2/2
	Практическое занятие №12.Разработка дизайна в оформлении пирожных и тортов.		2/2
	Контрольные работы		*
	Самостоятельная работа обучающихся Составить технологическую карту на фирменный десерт Составить технологическую карту на фирменный торт или пирожное.		1 1
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены)		*
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)		*	
Консультации		*	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		52	

**Тематический план и содержание учебного предмета
Основы деловой культуры**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Этика и культура		18

поведения		
	Содержание учебного материала	
	1. Общие сведения об этической культуре, профессиональная этика, деловой этикет и его принципы; виды этикета.	2\2
	2. Внешний облик делового человека. Понятие имидж. 3. Деловая беседа, публичное выступление, деловая документация. 4. Основные элементы делового этикета. 5. Интерьер рабочего помещения, распределение рабочего времени. 6. Особенности национальной этики.	2\2 2\2 2
	Практические занятия: 1. Тест «Речевой этикет» 2. Тест «Столовый этикет» 3. Тест «Деловая этика»	6\6
Раздел 2. Личность и её индивидуальн ые особенности		22
	Содержание учебного материала	
	1. Понятие личности 2. Возможности и ресурсы личности 3. Темперамент 4. Характер и воля 5. Эмоции и чувства 6. Биоритмы и способности 7. Возрастные особенности 8. Социализация личности, гендерные особенности	2\2 2\2 2\2 2\2 2 2\2 2\2 2
	Практические занятия: 1. Тест «Проверяем интеллект» 2. Тест «Моя акцентуация» 3. Тест «Мои личностные особенности»	6\6
Раздел 3 Психологическ ие аспекты делового общения		10
	Содержание учебного материала	
	1. Общение – основа человеческого бытия 2. Невербальное общение 3. Культура телефонного общения	2 2 2
	Практические занятия: 1. Тест «Успех делового общения» 2. Тест «Давайте пообщаемся»	4\4
Раздел 4 Конфликты и лидерство в деловом общении		10
	Содержание учебного материала	
	1. Понятие конфликта	2

	2. Лидерство	2
	Практические занятия: 1. Тест Синдром эмоционального выгорания, понятие стресса, приемы саморегуляции 2. Психологический практикум «Измерение склонностей на выражение своей личной позиции во взаимоотношениях с людьми»	4\4
	Дифференцированный зачёт	2

Тематический план и содержание учебного предмета Основы зарубежной кухни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1	Основы зарубежной кухни	64
Введение	Тайны хорошей кухни	2
Тема 1. Характеристика и особенность приготовления блюд украинской кухни	Содержание учебного материала Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	14
		4
Тема 2. Характеристика и особенность приготовления блюд белорусской кухни.	Содержание учебного материала Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	4
	Лабораторная работа №1: Приготовление блюд украинской и белорусской кухни.	6
Тема 3	Содержание учебного материала Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	10
Характеристика и особенность приготовления блюд немецкой кухни		4
	Лабораторная работа №2: Приготовление блюд немецкой кухни	6
Тема 4. Характеристика и особенность приготовления блюд английской и американской кухни	Содержание учебного материала Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	2
Тема 5.	Содержание учебного материала	

Характеристика и особенность приготовления блюд закавказской кухни		2
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	
Тема 6. Характеристика и особенность приготовления блюд среднеазиатской кухни	Содержание учебного материала	8
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	2
	Лабораторная работа №3: Приготовление блюд закавказской и среднеазиатской кухни	6
Тема 7. Характеристика и особенность приготовления блюд прибалтийской кухни	Содержание учебного материала	8
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	2
	Лабораторная работа №4: Приготовление блюд эстонской, латышской и литовской кухни.	6
Тема 8. Характеристика и особенность приготовления блюд французской кухни	Содержание учебного материала	2
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	
Тема 9. Характеристика и особенность приготовления блюд итальянской кухни	Содержание учебного материала	2
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	
Тема 10. Характеристика и особенность приготовления блюд монгольской и еврейской кухни.	Содержание учебного материала	2
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	
Тема 11. Основные	Содержание учебного материала	2

особенности китайской кухни, специфика ее методов и приемов.	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	
Тема 12. Основные особенности японской кухни, специфика ее методов и приемов	Содержание учебного материала	8
	Классификация блюд, общая характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления, общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	2
	Лабораторная работа №5: Приготовление блюд китайской и японской кухни	6
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Тестирование. -Подготовка сообщений. -Решение профессиональных задач. -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - составление технико-технологических карт блюд; - составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд; - составление таблиц требования к качеству блюд - подготовка докладов, рефератов, работа с нормативной документацией - самостоятельное изучение материала	8
	Всего	72 часа

Тематический план и содержание учебного предмета Родная литература

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1	<i>Традиции русской классики в творчестве писателей второй половины XX в.</i>	16
Тема 1.1.	Традиция древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе Серьезное и ироническое переосмысление традиций древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе. Рецепция образов и мотивов древнерусской литературы в прозе Е. Водолазкина. Влияние творчества Г.Р. Державина на поэзию	2

	постмодернизма (Т. Кибиров) и новой искренности (М. Амелин)	
Тема 1.2.	Пушкинская традиция в русской литературе второй половины XX в. Образ Пушкина и пушкинский интертекст в литературе конца XX – начала XXI вв. Пушкинские аллюзии в песнях Б. Окуджавы и В. Высоцкого. Пародийное и пародическое в диалоге писателей-постмодернистов с А.С. Пушкиным. «Прогулки с Пушкиным» А. Терца, поэзия Вс. Некрасова, Т. Кибирова	6
Тема 1.3.	Влияние Н.В. Гоголя на русскую литературу последних десятилетий Влияние творчества Н.В. Гоголя на драматургию А. Вампилова («Провинциальные анекдоты»). Гоголевские истоки сатирической литературы конца XX – XXI вв. (Вен. Ерофеев, В. Пелевин, В. Сорокин)	4
Тема 1.4.	Рецепция чеховской традиции в прозе второй половины XX в. Изображение интеллигенции в произведениях Ю. Трифонова. Роль художественной детали в малой прозе второй половины XX в. Чеховская традиция в прозе С. Довлатова (жанр, образный строй, способы создания комического)	4
Раздел 2	<i>Литература о Великой Отечественной войне</i>	4
Тема 2.1.	Классификация и периодизация литературы о Великой отечественной войне Три поколения советской литературы о войне. Жанровое многообразие военной лирики. Классификация военной прозы по идейно-тематическому принципу. Основные темы и мотивы военной лирики. Песенная поэзия о войне. Поэтизированный образ человека в условиях войны. Роль литературы non-fiction в изображении Великой Отечественной войны. Образ войны в советской художественно-документальной прозе и его внелитературные источники. «Брестская крепость» С. Смирнова, «Блокадная книга» Д. Гранина и А. Адамовича, «У войны не женское лицо» С. Алексиевич. Влияние героического эпоса на военную прозу. Традиции романа-эпопеи «Война и мир» в произведениях К. Симонова, В. Гроссмана.	2
Тема 2.2.	<u>Практическое занятие № 1</u> Лейтенантская проза. Образ лейтенанта в советской военной повести. Биография писателей-фронтовиков и ее переосмысление в художественном повествовании. Язык лейтенантской прозы Окопная правда произведений В. Некрасова и В. Богомолова. Роль детали в военной прозе. Трансформация проблематики и поэтики литературного произведения в его киновоплощении (художественный фильм А. Иванова «Солдаты» и А. Тарковского «Иваново детство»)	2
	<i>Самостоятельная работа</i> Составить доклад по биографии изучаемых авторов (по выбору студента) С. Смирнов, Д. Гранин, С. Алексиевич, В. Некрасов, К. Симонов, В. Гроссман и др.	1

	Самостоятельная работа Сообщение на тему «Пушкин и Гоголь – основоположники русской реалистической литературы» или «Принципы изображения действительности в русской литературе 1840-х годов» (по выбору студента)	1
	Профессионально-ориентированное содержание	2
Раздел 3 (прикладной модуль)	Литература эпохи оттепели	2
Тема 3.1	Практическое занятие № 2 «Поэтический бум» эпохи оттепели. Поэзия шестидесятников. «Громкая» и «тихая» лирика. Авторская песня. Зарождение рок-поэзии. Гражданские темы и лиризм «оттепельной» поэзии	2
	Профессионально-ориентированное содержание	4
Раздел 4 (прикладной модуль)	Деревенская и городская проза в литературном процессе 1960–90-х гг.	4
Тема 4.1	Теоретическое обучение Истоки деревенской прозы Влияние развенчания культа личности Сталина на литературу и искусство 1950-х – 1960-х гг. Расширение тематического и художественного диапазона литературы оттепели. Литературные направления и течения середины XX в. Творчество Е. Дороша и В. Овечкина как предтечей деревенской прозы.	2
	Практическое занятие № 3 Деревенская проза. Региональная специфика деревенской прозы. Образ русской деревни в творчестве сибирских писателей (В. Распутин, В. Астафьев)	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение на тему «Авторы-деревенщики и поднятые ими проблемы в российской прозе»	1
	Самостоятельная работа Подготовить самостоятельно анализ поэтического произведения (по выбору студента) из изучаемых авторов	1
	Профессионально-ориентированное содержание	4
Раздел 5 (прикладной модуль)	Постмодернизм и новая искренность в современной литературе	6
Тема 5.1	Теоретическое обучение Истоки постмодернизма в отечественной литературе Первые постмодернистские художественные опыты в условиях неофициальной советской литературы. Формы пародии в творчестве писателей-постмодернистов. Вен. Ерофеев, А. Битов как основоположники постмодернизма в русской литературе	2
Тема 5.2	Практическое занятие № 4 Постмодернистские поэтические течения. История и поэтика московского концептуализма. Метафора и метабола в поэзии метареалистов. Переосмысление классических традиций в творчестве куртуазных маньеристов	2

	Неоклассическая проза в диалоге с постмодернизмом. Соотношение понятий «неореализм» и «постреализм». Осмысление общечеловеческих проблем в прозе В. Маканина, З. Прилепина, Р. Сенчина	
Индивидуальный проект		4
Примерные темы индивидуальных проектов: (с учетом профессионального содержания):		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Мотивы древнерусской литературы в произведениях А.С.Пушкина 2. Пушкинские аллюзии в песнях Б. Окуджавы и В. Высоцкого. 3. Гоголевские традиции в творчестве Вениамина Ерофеева 4. Русская деревня в творчестве В.Распутина 5. Проблемы, поднятые в романе Р.Сенчина «Елтышевы» 6. Образы, метафоры и художественные детали в рассказе З.Прилепина «Бабушка, осы, арбуз» 7. Образ лейтенанта в произведениях Великой Отечественной войны (произведение по выбору) 8. Гражданские темы в поэзии «шестидесятников» 9. Авторская песня и её жанровые особенности (на основе творчества одного из представителей течения) 10. Образ войны в советской художественно-документальной прозе и его внелитературные источники. 		
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы		2

Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2/2
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	26/19
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	12/10 2/2 2/2 2 2/2

	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие №1	2
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	2/2
	Лабораторное занятие №1	2
	Изучение под микроскопом микроорганизмов.	2/2
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	14/9
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	2/2 2
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	2/2 2/2
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2/1
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	
	6. Схема микробиологического контроля.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие №2	2
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.	2/2
Раздел 2	Основы физиологии питания	28/18
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	6/4
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2/2
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие №3	2
Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2/2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	8/4
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на	1

	усвояемость пищи	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	Практическое занятие №4	2/2
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	
	Практическое занятие №5	2/2
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	8/4
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2
	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие №6	2/2
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	
	Практическое занятие №7	2/2
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	
Тема 2.4 Рациональное и сбалансированн ое питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	6/6
	1. 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	1/1
	2. 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 лечебнопрофилактическом питании. Методики составления рационов питания	1/1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2
	Практическое занятие №8	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2/2
	Практическое занятие №8	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2/2
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	16/10
Тема 3.1 Личная и производственн ая гигиена	Содержание учебного материала	2
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль:	1

	значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	8/4
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	1
	2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	1
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2
	Практическое занятие №9	2/2
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	
	Практическое занятие №9	2/2
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4/4
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1/1
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1/1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2
	Практическое занятие №10	2/2
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2/2
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	1/1
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	1/1

Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
	Всего:	72/49

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы товароведения продовольственных товаров**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
Введение	Содержание учебного материала	1
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	2
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	
	Лабораторные занятия	8
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	4
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	
	Лабораторные занятия	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	

	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2
	<i>Содержание учебного материала</i>	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	4
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	
	<i>Лабораторные занятия</i>	
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	4
	<i>1. Самостоятельная работа обучающихся</i>	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2
	<i>Содержание учебного материала</i>	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	
	<i>Лабораторные занятия</i>	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	8
	<i>Содержание учебного материала</i>	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	8
	2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	
	<i>Лабораторные занятия</i>	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	4
	<i>Содержание учебного материала</i>	
Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	8
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	
	<i>Лабораторные занятия</i>	
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	4

	Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	
	<i>Содержание учебного материала</i>	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	3
	2. Условия и сроки хранения	
	<i>Лабораторные занятия</i>	
Промежуточная аттестация	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	4
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту Дифференцированный зачет	
	68	2

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
Техническое оснащение и организация рабочего места**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	29
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2
	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	17
	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2
	2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2

	3.Характеристика способов кулинарной обработки	2
	4.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2
	5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2

	6.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2
	7.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2
	8.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2
	9.Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1
	Тематика практических занятий	10
	1.Организация рабочего места повара по обработке овощей и рыбы.	2
	2 Организация рабочего места повара по обработке мяса и птицы.	2
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2
	4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
	5. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	39
Тема 2.1	Содержание учебного материала	8
Механическое оборудование	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1

	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2
	4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
	5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1
	6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1
	Тематика практических занятий	12
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки картофеля	2
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей	2
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей	2
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса	2
	5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса	2
	6. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	6
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1
	2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2

	3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
	Тематика практических занятий	8
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	1
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1
	Тематика практических занятий	2
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		72/42

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел 1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		20
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие экономики и права. 2. Факторы производства, их классификация. 3. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма</p>	6
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Сущность предпринимательства, его виды. 2. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение 3. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 4. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. 5. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.</p>	15
	<p>6. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки</p>	
	Практические занятия	2
	<p>1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме: «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в</p>	2

	Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economy.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		16
Тема 2.1 Основные положения законодатель- ства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8
	1.Основные понятия трудового законодательства. 2.Трудовой договор.	
	3.Договор о материальной ответственности.	
	Практические занятия	4
	2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2
	3. Определение материальной ответственности работодателей и работников.	2
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.	
	Источники информации	
	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).	
	Содержание учебного материала	8
	1. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	
2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		
3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.		
Практическое занятие	2	
4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	
	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36/21

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы калькуляции и учета**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского	Содержание учебного материала	4
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи, предмет и метод, элементы бухгалтерского учета.	1

учета	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	29
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1
	Сборник рецептов блюд, кулинарных изделий. мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	
	Практические занятия	24
	1. Работа со сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	4
	2. Составление плана-меню.	4
	3. Расчет планового товарооборота на день	4
	4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	4
	5. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	4
	6. Оформление калькуляционных карточек.	4
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	5
	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	1
	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	1
	Отчетность материально- ответственных лиц	1
	Контроль за товарными запасами.	1
	Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	1. Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ	
	2. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)	
	3. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред.	

	от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1.Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) 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. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	9
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.	1
	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	1
	Товарные потери и порядок их списания.	1
	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1
	Практические занятия	4
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	11
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1
	Документальное оформление поступления сырья на производство.	1
	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1
	Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	
	Практические занятия	8
	Оформление документов первичной отчетности по учету на производстве сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов	4
	Оформление документов первичной отчетности по учету на производстве сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов	4
Тема 6. Учет денежных	Содержание учебного материала	10
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1

средств, расчетных и кредитных операций	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	1
	Учет кассовых операций и порядок их ведения.	2
	Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	2
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/	2
Всего:		72

Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала 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.	2
Раздел 1 Нормативно-правовая база охраны труда		
Тема 1.1 Законодательств	Содержание учебного материала Нормативно-правовая база охраны труда: понятие,	4
		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
о в области охраны труда	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). 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.	1
	Практические занятия: Практическое занятие № 1 Изучение законодательных актов РФ об охране труда. ч Практическое занятие №2 Оформление нормативно-технических документов в соответствии с ФЗ в области охраны труда.	4
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2
	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.	1
	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.	1
Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях.	Содержание учебного материала	2
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
	<p>условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельных категорий работников. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и по охране труда.</p>	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания.		
Тема 2.1	Содержание учебного материала:	4
Основы понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы	<p>1. 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.</p> <p>2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p>	1
	<p>3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p>	1
	<p>Практические занятия: Практическое занятие № 3. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</p>	2
Тема 2.2	Содержание учебного материала:	
Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	<p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных</p>	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
	заболеваний. 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая. Практические занятия: Практическое занятие № 4 Расследование несчастного случая (НС). Практическое занятие № 5. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	1 4
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма. 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки, правила эксплуатации и хранения заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки. 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1 1
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и	6 1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
	<p>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</p> <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений при возникновении пожаров.</p>	
	<p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p>	1
	<p>Практические занятия: Практическое занятие № 6. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Практическое занятие № 7. Организация эвакуация людей при пожаре на предприятиях общественного питания</p>	4
<p>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</p> <p>2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования</p> <p>3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.</p> <p>Практические занятия: Практическое занятие № 8. Составление инструкции по охране труда.</p>	2
<p>4 Дифференцированный зачет. Всего</p>	<p>Содержание учебного материала Дифференцированный зачет</p>	2

	Фрукты и ягоды. Грамматический материал: побудительные предложения и порядок слов в них.	
	Продукты питания и способы кулинарной обработки. Классификация видов и способов кулинарной обработки. Грамматический материал: безличные предложения.	2
	Продукты питания и способы кулинарной обработки. Тепловая обработка. Грамматический материал: понятие глагола-связки.	2/2
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> -типы предприятий общественного питания, персонал <i>Грамматика:</i> - имя существительное: его основные функции в предложении; -имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	6
	Практические занятия	6
	Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Классификация предприятий общественного питания. Грамматический материал: имя существительное: его основные функции в предложении	2
	Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Характеристика основных типов предприятий. Основные классы. Грамматический материал: имена существительные во множественном числе, образованные по правилу	2
	Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Основные функции персонала. Грамматический материал: имена существительные во множественном числе, исключения	2
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> -названия блюд; -виды меню и структура меню <i>Грамматика:</i> -артикуль: определенный, неопределенный, нулевой; -основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; -употребление существительных без артикля.	8/8
	Практические занятия	8
	Составление меню. Названия блюд. Назначение и принципы составления меню. Грамматический материал: Артикуль: определенный, неопределенный, нулевой.	2/2
	Составление меню. Названия блюд. Последовательность расположения блюд в меню. Грамматический материал: Основные случаи употребления определенного артикля.	2/2
	Составление меню. Названия блюд. Виды меню. Грамматический материал: Основные случаи употребления	2/2

	неопределенного артикля. Составление меню. Названия блюд. Расчет сырья. Грамматический материал: Употребление существительных без артикля.	2/2
	Самостоятельная работа обучающихся: Презентация «Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом»	2
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> -кухонное оборудование; -производственные помещения; <i>Грамматика:</i> -имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	4/4
	Практические занятия	4
	Кухня. Производственные помещения и оборудование Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2/2
	Кухня. Производственные помещения и оборудование Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2/2
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> -кухонная посуда; - сервировочная посуда; - барная посуда; <i>Грамматика:</i> -образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum I, Futurum II.	6/6
	Практические занятия	6
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. Предварительная сервировка стола. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Präsens	2/2
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. Сервировка праздничного стола Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt.	2/2
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. Стилиевые особенности сервировки стола (Авангард , Шеби-шик , Фристайл , Викторианский). Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Futurum I, Futurum II.	2/2
Тема 6.	Содержание учебного материала	8/8

Обслуживание посетителей в ресторане	Практические занятия	8
	Обслуживание посетителей в ресторане. Техника обслуживания гостей. Грамматический материал: Количественные числительные	2/2
	Обслуживание посетителей в ресторане. Методы обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд. Грамматический материал: Количественные числительные	2/2
	Обслуживание посетителей в ресторане. Последовательность и правила подачи заказанных блюд и напитков. Грамматический материал: порядковые числительные	2/2
	Обслуживание посетителей в ресторане. Расчет посетителей. Грамматический материал: порядковые числительные	2/2
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	4
	Система закупок и хранения продуктов Грамматический материал: Времена группы Passiv	2
	Система закупок и хранения продуктов Грамматический материал: Времена группы Passiv	2
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	6/6
	Практические занятия	6
	Организация работы официанта и бармена. Встреча посетителей и прием заказа. Грамматический материал: Местоименные наречия	2/2
	Организация работы официанта и бармена. Техника подачи блюд и напитков. Грамматический материал: Местоименные наречия	2/2
	Организация работы официанта и бармена. Подача блюд и напитков. Основные правила. Грамматический материал: Местоименные наречия	2/2
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация «Базовые правила этикета работника ресторанного бизнеса»	2
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	8/8
	Практические занятия	8
	Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Национальные блюда России. Грамматический материал: Мужской род	2/2
	Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Национальные блюда народов России. Грамматический материал: Женский род	2/2
	Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Национальные блюда немецкоязычных стран. Грамматический материал: Средний род	2/2
	Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Составление технологических карт блюд кухни народов мира. Грамматический материал: Склонение существительных	2/2
Промежуточная аттестация	Содержание учебного материала	2
	Практические занятия	2

	Дифференцированный зачет.	2
Всего:		68/42

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
Безопасность жизнедеятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел 1. Гражданская оборона		4/4
	Практические занятия № 1	2/2
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	
	Практические занятия № 2	2/2
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1
	Составить сообщение на тему: « Действия при обнаружении подозрительных предметов в общественных местах».	
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		28/8
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации.	Содержание: Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Национальная безопасность и национальные интересы России. Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.	2
Тема 2.2. Вооружённые Силы России на современном этапе.	Содержание: ВС России, основные цели и задачи. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	1
	Выполнить конспект на тему: «Виды и рода Вооруженных Сил РФ	
Тема 2.3.	Содержание:	2/2

Основы военной службы.	Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Основные понятия воинской обязанности и воинского учета. Постановка граждан на воинский учет. Категории годности. Медицинское освидетельствование граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Альтернативная гражданская служба.	
Тема 2.4. Порядок прохождения военной службы.	Содержание:	2/2
	Служба по призыву. Служба по контракту. Понятие о прохождении военной службы. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих.	
	Практические занятия № 3	2
	Изучение общевоинских уставов	
	Практические занятия №4	2
	Строевая стойка и повороты на месте.	
	Практические занятия №5	2
	Выполнение воинского приветствия в строю на месте	
	Практические занятия №6	2
	Построение и отработка движения походным строем	
	Практические занятия №7	2
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	
Практические занятия №8	2	
Неполная разборка и сборка автомата.		
Тема 2.5. Боевые традиции Вооруженных Сил России.	Содержание: Атрибуты государства и армии. Боевое знамя воинской части - символ воинской чести, доблести и славы Ордена - почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. 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 . 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.	2
Тема 2.6. Воинская дисциплина и ответственность.	Содержание: Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. 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. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная,	2

	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.	
Тема 2.7. Как стать офицером Российской армии	Содержание:	2/2
	Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.	
	Практические занятия № 9	2/2
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	2
ИТОГО:		36

**Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
Физическая культура**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Тема 1. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	12
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину	
	Тематика практических занятий	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей	
Тема 2. Спортивные игры Баскетбол	Содержание учебного материала	15
	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.	
Спортивные игры	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача	13

Волейбол.	<p>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>Тематика практических занятий</p> <p>Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.</p> <p>-воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>	
<p>Тема 3. Гимнастика</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Краткие сведения о развитии гимнастики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок 	6
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Аэробика (девушки)</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. <p>Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p> <p>Атлетическая гимнастика (юноши):</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование основных</p>	

	<p>элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. <p>Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>	
<p>Тема 4. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>	8
	<p style="text-align: center;">Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 	

	5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		
Всего:		54

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел 1 Информационные технологии и системы. Автоматизация рабочего места.		4/4
Тема 1.1. Программное обеспечение компьютера. Офисные информационные технологии.	Содержание учебного материала: Офисные информационные технологии. Составляющие компьютерных технологий. Состав программного обеспечения ПК. Использование прикладного программного обеспечения для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью.	2/2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу этапов развития средств информационных технологий.	2
		1
Тема 1.2. Автоматизация рабочего места.	Содержание учебного материала: Автоматизированные системы управления. Состав и характеристика качества информационных систем. Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Правовые аспекты использования информационных технологий.	2/2
		2
Раздел 2 Технические и программные средства реализации информационных процессов.		34/20
Тема 2.1. Текстовые процессоры.	Содержание учебного материала: Классификация программ обработки текстов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). Деловые документы, типы оформления деловых документов, требования к созданию документов. Задачи	10/8
		2

	интеграции в информационных системах. Процессы интеграции в информационных системах, их цели, возможности, целесообразность и эффективность. Создание комплексных документов в текстовом редакторе MS Word. Организационные диаграммы в документе MS Word.	
	Практическое занятие № 1. Создание деловых текстовых документов в MS WORD.	2
	Практическое занятие № 2. Создание многостраничных документов	2
	Практическое занятие № 3. Оформление деловых документов, содержащих таблицы.	2
	Практическое занятие № 4. Оформление документации по ГОСТу	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Подготовить сообщение на тему: «Деловые документы, типы оформления деловых документов, требования к созданию документов».	1
Тема 2.2. Технология обработки числовых данных.	Содержание учебного материала:	10/4
	Электронные таблицы: назначение и основные функции. Структура электронных таблиц: ячейка, строка, столбец. Ячейка: абсолютная и относительная адресация. Форматы данных (числа, формулы, текст). Строка меню. Панели инструментов. Ввод и редактирование данных. Оформление таблиц. Расчеты с использованием формул и стандартных функций. Относительные и абсолютные ссылки. Автозаполнение. Построение диаграмм и графиков. Способы поиска информации в электронной таблице.	4
	Практическое занятие № 5. Расчеты в табличном процессоре MS Excel.	2
	Практическое занятие № 6. Вычислительные функции MS Excel для финансового анализа.	2
	Практическое занятие № 7. Создание многостраничной электронной книги в MS Excel.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Подготовить сообщение на тему «Вычислительные возможности MS Excel».	1
Тема 2.3. Представление о программах в средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	Содержание учебного материала	4/4
	Теоретические основы представления графической информации. Пиксель. Графические примитивы. Способы хранения графической информации и форматы графических файлов. Графический редактор: назначение, пользовательский интерфейс и основные функции. Растровая графика. Векторная графика. Растровые и векторные графические редакторы. Представление о программах в средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.	2
	Практическое занятие № 8. Создание и редактирование графических изображений	2

Тема 2.4. Хранение, поиск и сортировка информации в базах данных. СУБД ACCESS.	Содержание учебного материала:	10/4
	Понятие и типы информационных систем. База данных. Способы организации баз данных: иерархический, сетевой, реляционный. Табличные базы данных. Системы управления базами данных (СУБД). Поле, запись, ключевое поле. Ввод и редактирование записей. Сортировка и поиск записей. Изменение структуры базы данных. Виды и способы организации запросов. Создание форм и отчетов.	4
	Практическое занятие № 9. Создание таблиц базы данных.	2
	Практическое занятие № 10. Разработка форм базы данных.	2
	Практическое занятие № 11. Комплексная работа с объектами СУБД ACCESS.	2
Раздел 3. Компьютерные сети		4/4
Тема 3.1. Компьютерные комплексы и сети.	Содержание учебного материала:	2
	Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организация межсетевое взаимодействия. Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организация межсетевое взаимодействия. Компьютерные коммуникации и сети. Топология кабельных сетей. Организация взаимодействий устройств в сети. Построение сети Интернет. Характеристика основных служб Интернет. Технология поиска информации в Интернет. Использование информационных ресурсов для поиска и хранения информации. Гипертекстовая информационно-поисковая система.	2
	Практическое занятие № 12. Организация скоростного поиска в сети Интернет.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение по теме «Проблемы создания искусственного интеллекта»	1
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2
		44/28

Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		50
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		40
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	4
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	2 1
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. 3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	12
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	3 1 1
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	1
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4

**Содержание обучения по профессиональному модулю
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными и общими компетенциями**

Наименование разделов и тем профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,	Объем часов
--	---	--------------------

модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		50(16)
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий ,закусок .		40
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	12
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие №1.Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие №2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Лабораторная работа №1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2 2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила	10

хранению, подготовке к реализации горячих соусов	их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	
	готовых соусов к отпуску на вынос	
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие №3.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2
	Практическое занятие№4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	12
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие №5.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие №6.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Лабораторная работа №2.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2 2
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1	2

<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 		
<ol style="list-style-type: none"> 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. <p>Раздел модуля 2. МДК02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		218
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		50 (20)
<p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров 3.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос 	4
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов 2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам 3.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, 	16

	пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.	2
	Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента	Содержание	8
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	Содержание	4
	1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос	
Тема 2.5. Приготовление,	Содержание	10
	1. Региональные, диетические, вегетарианские супы:	

подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов	ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов	4
Тема 2.6. Приготовление,	Содержание	
	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8
Подготовка к реализации холодных супов	2.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		1
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		28 (2)
Тема 3.1. Классификация, ассортимент,	Содержание	2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	

значение в питании горячих соусов	2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	4	
	1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание	18	
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		
	3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		
	4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		
	5.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	Практическое занятие № 1.Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2	
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских,	Содержание	2	
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		

диетических соусов		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		36 (18)
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	20
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1 1
	3.Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	5 1
	4.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров	

	из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных и практических занятий	12
	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	16
	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3.Правила варки каш .Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	3 2
	4.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1
	6.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила	

	охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа № 8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		20(8)
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	8
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы		

	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6.Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие №2 Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	2
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	12
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3.Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа № 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	

<ol style="list-style-type: none"> 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		32 (18)
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 2.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 	4
	3.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 3. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание <ol style="list-style-type: none"> 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника 	28

	<p>порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Лабораторная работа № 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6
	Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6
	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
	<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 	1
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	
	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	52(18)
Тема	Содержание	4
7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 	

	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №4. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	28
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы	
	обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	12
	Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6
	Лабораторная работа № 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к	Содержание	20
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов	

реализации блюд из мяса, мясных продуктов	питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	4
Лабораторное занятие № 15 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		1
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:		144

<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 	
<ol style="list-style-type: none"> 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с 	

<p>потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования). 	360
<p>(комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции .Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	504

**Содержание обучения по профессиональному модулю
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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 ПМ03	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .		50/10
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		40/10
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3.Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест .Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара поприготовлению холодных блюд и закусок .Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	34
	2. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки	

	для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации	
	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2
	Практическая работа № 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4
	Практическая работа № 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2
	Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	190/60
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	176/60

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	12
	<p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p> <p>2.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и</p>	
	соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	30
	3.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д.	
	4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	12
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	6
Тематика практических занятий и лабораторных работ 6 семестр		
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и	

	сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	76
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных	
	ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	
	5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий и лабораторных	20

	работ	
	Лабораторная работа .№3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Лабораторная работа №4. Приготовление закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Лабораторная работа №5 Приготовление холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. .Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4 6 6
	Практическое занятие №4 Расчет количества сырья, выхода бутербродов	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание	58
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюда закусок.	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	28
	Лабораторная работа .№6.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа .№7.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, .Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа №8.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практическое занятие №5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4
	Практическое занятие. №6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		6

<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	
<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, и змельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение 	72
<p>до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	
<p>Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 	
<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 	
<ol style="list-style-type: none"> 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы 	

	безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание,	
4.	настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	216
5.	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	
6.	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	
7.	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	
	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
Всего		288

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		508
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков .		40/8
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	30

хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p>	
	<p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	8
	<p>Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Практическое занятие №2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</p>	2 2
	<p>Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Практическая работа №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков</p>	2 2
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по тема раздела. 		2
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и		144/42

холодных сладких блюд, десертов, напитков.		
Раздел модуля2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		94/28
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	30
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов .Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	12
	5. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента .Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг.Порционирование ,эстетичная упаковка,подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Лабораторная работа№1. Приготовление,		6

	оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	
	Лабораторная работа №2.. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6
	Содержание	64
Тема 2.2. Приготовление, подготовка как реализации горячих сладких блюд, десертов	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	64
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы	
	подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №5. Расчет количества сырья	4

	для приготовления некоторых горячих сладких блюд	
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	6
	3	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2		50/14
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
Содержание		24/6
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	24/6
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
сложного ассортимента	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты	6

	<p>подачи холодных напитков.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
	Содержание	26/8
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и</p>	26/8

	<p>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).</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	
	<p>Практическое занятие №6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков</p>	2
	<p>Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	6
	<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	3
	<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 	72

<p>6. 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>7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе</p>	
<p>региональных, с учетом рационального расхода 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 холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. 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>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	

<p>Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 	108
<ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Всего	180

**Тематический план и содержание профессионального модуля
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
---	---	--------------------

междисциплинарных курсов (МДК) и тем		
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		42/10
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/10
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие №1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент	Содержание 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных	18
кондитерского сырья и продуктов	кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	

	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
самостоятельная работа при изучении раздела 1		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2
МДК05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54/8
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2
Тема 2.2.	Содержание	22
Приготовление	1.Характеристика различных видов сиропов, их	

сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3.Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	5.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6.Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема	Содержание	20

2.4. Приготовление, назначение и подготовка	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в	
к использованию кремов	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа №1.. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	2
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	6
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	2
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
самостоятельная работа при изучении раздела 2.	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p>		
<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		<p>42/14</p>
<p>Тема 3.1.Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок</p>	<p>4</p>
<p>Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Замес и образования теста .Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей .Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и</p>	<p>12</p>

	сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	2.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №5.Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к	Содержание	24
	1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Реализации хлебобулочных изделий и хлеба	2.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа № 3.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	Лабораторная работа №4.Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
самостоятельная работа при изучении раздела 3		2
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		76/32
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного	Содержание 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	42
и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика лабораторных занятий	32
	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4
	Лабораторная работа №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6
	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4
	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4
	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4
	Лабораторная работа №10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
	Лабораторная работа №11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.		2

<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		50/12 24
<p>Тема 5.1.Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2.Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>3.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от</p>	18
	<p>формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.</p> <p>4.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>5.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>6.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p>	
	<p>Тематика практических и лабораторных занятий</p>	6
	<p>Лабораторная работа №12.Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных</p>	6 26

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	20
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы(массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонолитрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Тематика практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа №13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
самостоятельная работа при изучении раздела 5		2
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		

<ol style="list-style-type: none"> 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикаты изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	
<p>У ч е б н а я п р а к т и к а п о П М . 0 5 В и д ы р а б о т :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 	<p>144</p>

<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</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 готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
<p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
Производст	360

**венная
практика(к
онцентриро
ванная) по
ПМ. 05**

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Всего

504