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
«16» января 2020г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО ПКФ «Альяно»
_____ Шокарев Л.Ю.
«16» января 2020г.

Образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих для профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базовая подготовка)

Форма обучения	очная
Нормативный срок обучения	3г.10мес.
Присваиваемая квалификация	повар; кондитер
Профиль получаемого профессионального образования	естественнонаучный

Рубцовск, 2020г.

Программа рассмотрена и принята на заседании педагогического совета.
Протокол № _____ от «__» _____ 2020 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 и Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №413 от 17.05.2012г с изменениями от 29.06.2017г №613.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» (КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»).

Разработчики:
Зырянова Татьяна Геннадьевна - ведущий преподаватель
Машаргина Марина Викторовна – заместитель директора по учебной работе
Мисикова Татьяна Григорьевна - методист

Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1	**Общие положения**		**5**
	1.1.	Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	5
	1.2.	Нормативные документы для разработки программы	5
	1.3.	Общая характеристика программы	6
		1.3.1. Цель (миссия) программы	6
		1.3.2. Срок освоения программы	6
		1.3.3. Трудоемкость программы	7
		1.3.4. Особенности программы	7
		1.3.5. Требования к поступающим в техникум на данную программу	8
		1.3.6. Востребованность выпускников	8
		1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	8
		1.3.8. Основные пользователи программы	8
2	**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**		8
	2.1.	Область профессиональной деятельности	8
	2.2.	Объекты профессиональной деятельности	8
	2.3.	Виды профессиональной деятельности	8
	2.4.	Задачи профессиональной деятельности	8
3	**Требования к результатам освоения программы**		10
	3.1.	Общие компетенции	10
	3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	10
	3.3.	Результаты освоения программы	12
	3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	44
4	**Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**		44
	4.1.	График учебного процесса	45
	4.2.	Учебный план	49
	4.3.	Содержание программ учебных дисциплин	62
	4.4.	Содержание программ профессиональных модулей, практик	201
5	**Контроль и оценка результатов освоения программы**		265
	5.1.	Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования	265
	5.2.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	272
	5.3.	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	272
6	**Ресурсное обеспечение программы**		273
	6.1.	Кадровое обеспечение	273
	6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	273
	6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	284
	6.4	Финансовое обеспечение образовательного процесса	284
	6.5	Базы практики	284
7	**Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы**		285
	7.1.	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	285
	7.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости,	285

		промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	
8	**Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**		332
9	**Приложения**		
	9.1.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	Пр.1
	9.2.	Программа ГИА	Пр.2
	9.3.	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП	Пр.3
	9.4.	Комплексная программа воспитания и социализации обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих	Пр.4
	9.5.	Программа коррекционной работы	Пр.5
	9.6.	Программа адаптивной физической культуры	Пр.6

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по рабочей профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

Срок реализации программы 2020-2024 гг.

Программа представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 и Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ №413 от 17.05.2012г. с изменениями от 29.06.2017 №613.

Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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

Реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.1. Нормативно-правовая база разработки ППКРС

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденный приказом Министерства образования и науки России №1569 от 09.12.2016.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 с изменениями от 29.06.2017 №613).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017г. №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования».
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16.08.2013г «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями и дополнениями от 17 ноября 2017г.
- Приказ Минобрнауки России от14.06.2013г. №464 (ред. от 15.12. 2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями от 15 декабря 2014г.
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291), с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016г.
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного

общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016г. «ПО/19 и внесенными в нее изменениями приказом «ПО-233/2017» от 16.05.2017г.
- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования.
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России.
- Устав КГБПОУ «РАПТ».
- Локальные акты учреждения

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

Программа имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППКРС СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
базе основного общего образования	**Повар, кондитер**	3 года 10 месяцев

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Квалификация выпускника – повар, кондитер

1.3.3. Трудоемкость программы

Общеобразовательный цикл

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	57 недель	2052
Самостоятельная работа	28,5 недель	1026
Каникулярное время	11 недель	396
Итого:	96,5 недель	3474

Профессиональный цикл

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	52 недели	1872
Учебная практика	14 недель	504
Производственная практика (по профилю специальности)	33 недели	1188
Промежуточная аттестация	6 недель	216
Государственная итоговая аттестация	2 недели	72
Каникулярное время	24 недели	864
Итого:	131 неделя	4716

1.3.4. Особенности ОПОП

При разработке ОПОП учтены требования регионального и муниципального рынка труда для решения комплексных задач в сфере общественного питания. По завершении ОПОП выпускникам выдается диплом государственного образца.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Использование инновационных образовательных технологий (деловые игры, тренинги, выполнение курсовых и дипломных проектов (работ) по реальной тематике), применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Интеграция учебно – исследовательской работы студентов и образовательного процесса при использовании таких форм как: конференции, круглые столы, встречи с ведущими специалистам промышленных предприятий города, участие обучающихся в научно – исследовательских конференциях различного уровня.

В рамках реализации практического обучения по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** заключены договора с базовыми предприятиями о предоставлении производственной базы для прохождения студентами производственной практики (ООО «Союз 2000», кафе «Любо-дорого», И. П. Малюкова Ю. С., кафе «Парадиз». И. П. Шумаков И. А., кафе «Банзай», ООО «Азимут-Тревел., кафе-бар, ОООПКФ «Альяно». Ресторан «Рандеву». МУП «Комбинат школьного питания».

Учебная практика обучающихся организуется и проводится на базе учебно – производственных мастерских мастерами производственного обучения согласно учебному плану. После прохождения любого вида практики на студента руководителем заполняется аттестационный лист, который является контрольно – оценочным средствам для оценивания уровня освоения одного из видов профессиональной деятельности.

1.3.5. Требования к поступающим в техникум на данную ППКРС

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники профессии **43.01.09 Повар, кондитер** востребованы в организациях города Рубцовска и Алтайского края в сфере обслуживания и сервиса.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** подготовлен:

- к освоению ООП ВПО.

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники техникума, руководители учебной, производственной практики,
- студенты, обучающиеся по рабочей профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

В области приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

регламентами
-Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
-Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья.
- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

В области приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

-Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

В области приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

В области приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии и инструкциями и регламентами.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5.**В области** п**риготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

- Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Осуществлять изготовление, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

В результате освоения ППКРС по рабочей профессии 43.01.09 Повар, кондитер выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекстов.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Виды профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший ППКРС по рабочей профессии **43.01.09 Повар, кондитер** должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.4.1. **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья.

ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

3.4.2. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.

ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.4.3. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.4.4. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии и инструкциями и регламентами.

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, что выявляется в результате проведении пошагового мониторинга уровня сформированности компетенций посредством использования контрольно – оценочных средств в учебно-воспитательном процессе.

Требования к знаниям, умения и практическому опыту выпускника

	Общеобразовательный цикл	
ОУД. 01	**личностных:** -воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; -понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; -осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; -формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; -способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; **метапредметных:** - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	**Русский язык**

	- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; -готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; **предметных:** -сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы; -сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; -владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; -владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; -сформированность представлений об изобразительно -выразительных возможностях русского языка; -сформированность умений учитывать исторический, историко -культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; -способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы	
ОУД. 02	**личностных:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; -сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к	**Литература**

	самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания; находить общие цели и сотрудничать для их достижения; -готовность и способность к образованию, в том числе к самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; -эстетическое отношение к миру; -совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; -использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.); **метапредметных:** -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; -умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; -умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектнойдеятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску решения практических задач, применению различных методов познания; **предметных:** - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы; -сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; -владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; -владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно -ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; -сформированность умений учитывать исторический, историко -культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; -способность выявлять в художественных текстах образы,	

	темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	
ОУД 03 Родной язык и родная литература	• **личностных**: - воспитание патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; - формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий с учетом устойчивых познавательных интересов; - формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; - развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; • **метапредметных:** − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; • **предметных:** - формирование понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике; - владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и	

	межкультурного общения; - формирование навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка; - формирование понятий и систематизация научных знаний о родном языке;осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики,основных единиц и грамматических категорий родного языка; - формирование навыков проведения различных видов анализа слова(фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического),синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке; - обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объемаиспользуемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения; - овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими,грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию; - формирование ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога; - формирование понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни; - обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры; - формирование навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.	
ОУД. 04	**личностных:** – сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; –сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; –развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; –осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; – готовность и способность к непрерывному образованию,	**Иностранный язык**

	включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка; **метапредметных:** – умение самостоятельно выбирать успешные оммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; **предметных:** -сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; -сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях	
ОУД.05	**личностных:** - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; –понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; –развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; –овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; –готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;	**Математика**

	–готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; –отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; **метапредметных:** –умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; –умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; –владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; –готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; –владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; –владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; –целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; **предметных:** –сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; –сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; –владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; –владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и	

	неравенств; –сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; –владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; -сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; –сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; –владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.	
ОУД. 06	**личностных:** −сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); −становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; −готовность к служению Отечеству, его защите; −сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; −сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; −толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; **метапредметных:** −умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать	**История**

	все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; −умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; −владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; −готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; −умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; −умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; **предметных:** −сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; −владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческомпроцессе; −сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; −владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; −сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	
ОУД. 07	**личностных:** -готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; -сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; -потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; -приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; -формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных	**Физическая культура**

	отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; -готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; -способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; -способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; -формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; -принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно -оздоровительной деятельностью; -патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; -готовность к служению Отечеству, его защите; **метапредметных:** -способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; -готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; -освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; -готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; -формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; -умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; **предметных:**	

	-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; -владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; -владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; -владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).	
ОУД. 08	**личностных:** − развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; − готовность к служению Отечеству, его защите; − формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; − исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); − воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; − освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; **метапредметных:** − овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние набезопасность жизнедеятельности человека; − овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; − формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; − приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности	**Основы безопасности жизнедеятельности**

	жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; − развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; − формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; − формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; -развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; −формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; − развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; − освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; − приобретение опыта локализации возможных опасных −− ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; − формирование установки на здоровый образ жизни; − развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; **предметных:** − сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; − получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; − сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; − освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;− освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье	

	человека; − развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; − формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; − развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; − получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; − освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; − владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.	
ОУД.09	**личностных:** -сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки; -устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии; -умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека; **метапредметных:** - **у**мение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиватьсявпрофессиональнойсфере; - владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии; - умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность; - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с	**Астрономия**

	использованием информационных и коммуникационных технологий; **предметных:** - сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; - понимание сущности наблюдаемых воВселенной явлений; - владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; - осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.	
ОУД.10	**личностных:** - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами; -готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; -самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; -умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития. **метапредметных:** -использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности; -использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно -следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов,физических явлений и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; -умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; -использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить её достоверность; -анализировать и представлять информацию в различных	**Физика**

	видах; -публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации. **предметных:** -сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; -владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; -владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; -умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; -сформированность умения решать физические задачи; -сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; -сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.	
ОУД.11	**личностных:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; •российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); -гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционны е права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; -готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; -осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных,	**Обществознани е (вкл. экономику и право)**

	государственных, общенациональных проблем; -ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни. **метапредметных:** -умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; -владение навыками познавательной,учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; -умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; -умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; -владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; **предметных:** - сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; -владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; -сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; -сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; -владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; -сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	

ОУД. 12	**личностных:** - сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; -сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; -сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; -сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; -критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; -креативность мышления, инициативность и находчивость; **метапредметных:** -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение самостоятельно оценивать и принимать решения,определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; -осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; -умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; -представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; -понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; **предметных:** -владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем	**География**

	человечества; -владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально -экономических и экологических процессов и проблем; -формированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; -владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; -владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явленияхвладение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; -владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; -сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.	
ОУД.13	**личностных:** − устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; − готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; − объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; − умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; − готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; − умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; − умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; **метапредметных:** − овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; − применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; − умение определять цели и задачи деятельности, выбирать	**Экология**

	средства их достижения на практике; −умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач; **предметных:** − сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек-общество-природа»; − сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; −владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; −владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго-и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; −сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; −сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.	
	Профильные учебные дисциплины	
ОУД.14	**личностных:** -чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; -осознание своего места в информационном обществе; -готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; -умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; -умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; -умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; -умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно -коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; -готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно	**Информатика**

	-коммуникационных компетенций; **метапредметных:** -умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; -использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; -использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; -использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; -умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; -умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; -умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; **предметных:** -сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; -владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; -использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; -владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; -владение компьютерными средствами представления и анализ а данных в электронных таблицах; -сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; -сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса) владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; -сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами	

	информатизации; -понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; -применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	
ОУД 15	**личностных:** − чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; − готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; − умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; **метапредметных:** − использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; − использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; **предметных:** − сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; - понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; − владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; − владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; − сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; − владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; − сформированность собственной позиции по отношению к	**Химия**

	химической информации, получаемой из разных источников.	
ОУД. 16	**личностных:** −сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно - научной картине мира; −понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; − способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; − владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; −способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; − готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; − обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; −способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; − готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; **метапредметных:** − осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; − повышение интеллекту ального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; − способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;	**Биология**

	− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; − умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; − способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; −способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; − способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); **предметных:** − сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; − владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; − сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; − сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	
	Предлагаемые ОО	
УД.17	личностных: - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; - сформированность мотивации к обучению по данной специальности и целенаправленной познавательной деятельности; - способность ставить цели и строить жизненные планы метапредметных: - способность использования в социальной практике универсальные учебные действия;	**Основы исследовательской деятельности**

	- самостоятельность в осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории предметных: - освоения обучающимися знаний и умений, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности (требования ФГОС СПО, профессионального стандарта): - формирование научно-технического типа мышления, умений владеть научной терминологией, ключевыми понятиями, необходимыми для выстраивания дальнейшей образовательной траектории.	
УД.17	**личностных:** − устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; − готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; − объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; − умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; − готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; − умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; − умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; **метапредметных:** − овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; − применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; − умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; −умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач; **предметных:** − сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек-общество-природа»; − сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; −владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;	**Экология родного края**

	−владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго-и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; −сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; −сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.	
	Общепрофессиональный цикл	
ОП. 01	**уметь:** - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей **знать**: - основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; с- уточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания	**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**
ОП. 02	**уметь:**	**Основы**

	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов **знать:** - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складски помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	**товароведения продовольственных товаров**
ОП. 03	**уметь:** - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. **Знать:** - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	**Техническое оснащение и организация рабочего мета**
ОП. 04	**Уметь:** -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с	**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

	подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. **Знать:** -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	
ОП. 05	**уметь:** - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. **Знать:** −виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	**Основы калькуляции и учета**

	- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
ОП. 06	**Уметь:** -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. Ч. Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Знать: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда;	**Охрана труда**

	-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	
ОП. 07	**уметь:** **общие умения** - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; **диалогическая речь** - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); -завершать общение; **монологическая речь** -делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; -в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. **Письменная речь** -небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. **Аудирование** - понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. Отделять главную информацию от второстепенной; - выявлять наиболее значимые факты;	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**

	- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. **Чтение** -извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОП. 08	**уметь:** -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим; **знать:** -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	**Безопасность жизнедеятельности**
ОП. 09	**уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и	**Физическая культура**

	профессиональных целей; **знать:** о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	
ОП. 10	В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** -оценивать качество сырья и готовой кондитерской продукции на всех стадиях технологического процесса; -производить необходимые технологические расчеты; -изготавливать элементы художественного декора; -подбирать цветовую гамму при оформлении десертов и кондитерских изделий; -разрабатывать дизайн и композиции; -оформлять готовые изделия с учетом эстетических требований. **знать:** - нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области эстетических свойств кондитерских изделий; - этапы технологического цикла и принципы производства кондитерской продукции; -основы композиции и цветоведение -понятие дизайна; -требования к декоративной отделки кондитерских изделий -правила работы с инструментами для отделки -свойства сырья и особенности изготовления украшений из него для отделки кондитерских изделий; - условия и сроки хранения и реализации кондитерской продукции;	**Дизайн кондитерских изделий**
ОП. 11	В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** - соблюдать правила профессиональной этики; - применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; - налаживать контакты с партнерами, коллегами. -определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. **знать:** - основы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика повара-кондитера; - психологические особенности деловой культуры и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих	**Основы деловой культуры**
ОП. 12	В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** -оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции	**Основы зарубежной кухни**

	на всех стадиях технологического процесса; - готовить зарубежные блюда и кондитерскую продукцию с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; -прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; -производить необходимые технологические расчеты; **знать:** -нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии блюд зарубежной кухни; -этапы технологического цикла и принципы производства - кулинарной и кондитерской продукции; -способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент кулинарной продукции зарубежной кухни; -технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; -требования к качеству, правила оформления и отпуска; -условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;	
ОП. 13	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:** – обрабатывать текстовую и числовую информацию; – применять мультимедийные технологии обработки и представления информации; – обрабатывать экономическую и статистическую информацию, используя средства пакетов прикладных программ; **знать:** – назначение и виды информационных технологий; – технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; – состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий; – базовые и прикладные информационные технологии; инструментальные средства информационных технологий	**Информационные технологии в профессиональной деятельности**
ПМ. 01	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции*:*** ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

	кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	
ПМ. 02	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
ПМ. 03	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности – приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

	закусок разнообразного ассортимента; ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ПМ. 04	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**
ПМ.05	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППКРС представлена в Приложении 1.

4 . Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. График учебного процесса

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный график учебного процесса

дарный график учебного процесса 43.01.09 Повар.

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь							Январь				Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь					Июль				Август				Всего часов
		Номера календарных недель	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51		52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
		Порядковые номера недель учебного года	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	576			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404
	0.00	Общеобразовательный цикл																																																							
	ОУД	Базовые учебные дисциплины																																													0											
Первый	ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2		80	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.02	Литература	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	3	51	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							3		35	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.03	Родной язык и родная литература																		0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.04	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2								50	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.05	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	к	к	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	3		69	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.06	История	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	3	51	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	4	2		52	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.07	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	3	51	к	к	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	5		69	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности																			к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.09	Астрономия																			к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.10	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2		74	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	5	39	к	к	2	2	2	2				2	2	2	2				2	2	2	2	2				3		29	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.12	География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						38	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.13	Экология	2	2	2	2				2	2	2	2		2	2	2	2	2	26	к	к	2	2	2	2	2																				10	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
																					к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
		Профильные учебные дисциплины																			к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.14	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			88	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.15	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		46	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУД.16	Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			30	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2			2	6	6	6	8	8	2		68	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	УД.17	Основы исследовательской деятельности/Экология родного края	2	2	2	2				2	2	2	2							16	к	к						2	2		2	2	4	2						2	2	2			3		23	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	П.00	Профессиональный цикл																			к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																			к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	4	4	30	к	к												2	2	2	2	2	2	2	2	10	4	6	6		42	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров												2	2	2	2	2		10	к	к																	2	2	4	2	4	2	3		19	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																			к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОП.06	Охрана труда					6	6	6	2	2	2	2	4	2	2	2			36	к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
		промежуточная аттестация																																												36	36		к	к	к	к	к	к	к	к	к	
																				612																																						
			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		864											1476
Вариативная часть			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6															2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4		32											#ЗНАЧ!
Всего часов в неделю учебных занятий			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		828											1440

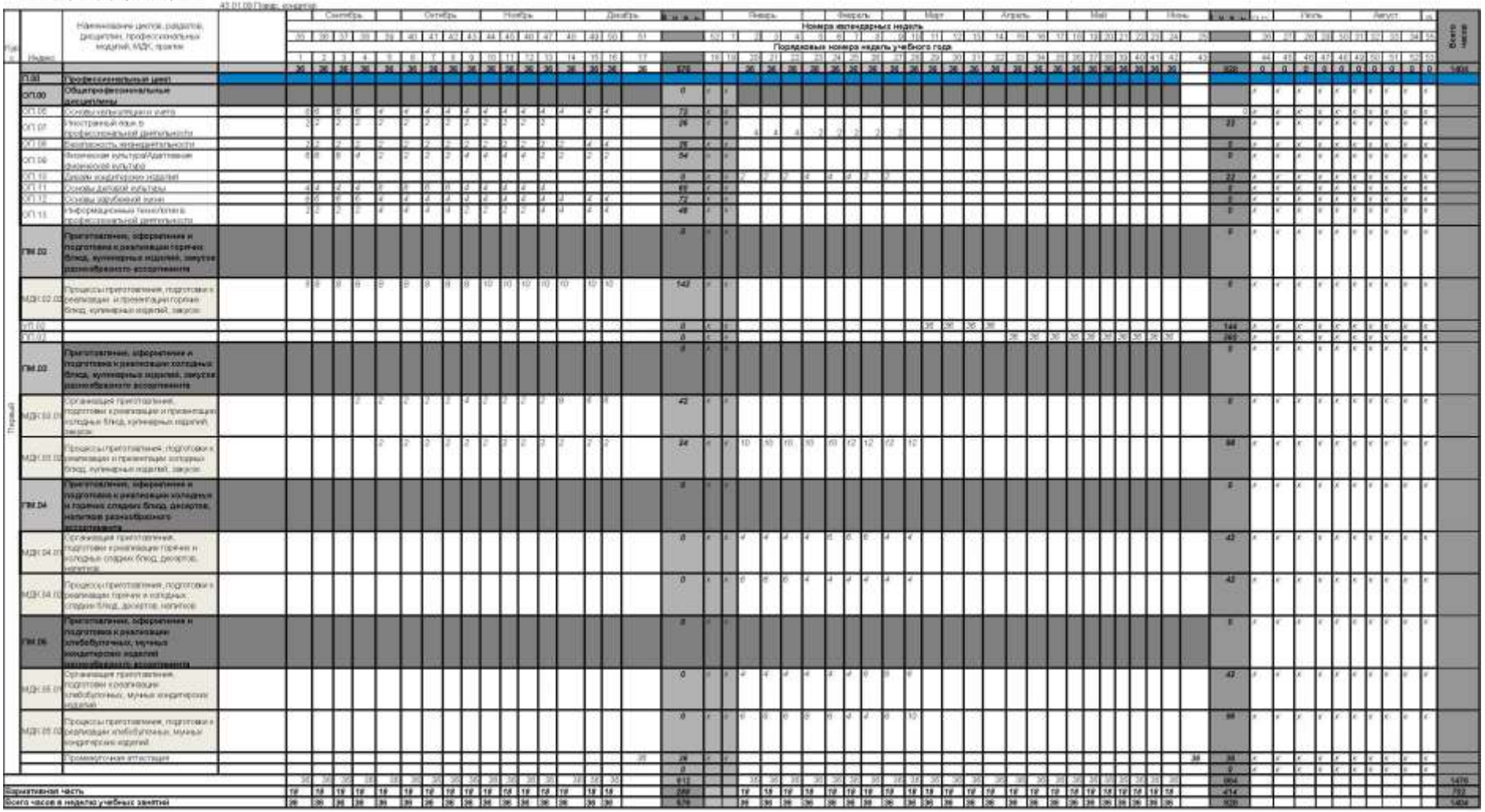
1.1. Календарный график учебного процесса

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик			Сентябрь					Октябрь			Ноябрь					Декабрь					
		Номера календарных недель		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51		52	1
		Порядковые номера недель учебного года		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19
				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	576		
	О.00	Общеобразовательный цикл																					
	ОУД	Базовые учебные дисциплины																			0	к	к
	ОУД.02	Литература		4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3		39	к	к
	ОУД.04	Иностранный язык		2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3		39	к	к
	ОУД.05	Математика		4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	1		43	к	к
	ОУД.06	История		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	к	к
	ОУД.07	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		2	2	2	2					2	2	2	2	2	2	2	1		23	к	к
	ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		26	к	к
	ОУД.09	Астрономия						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				20	к	к
	ОУД.10	Физика																				к	к
	ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)		2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2		46	к	к
	ОУД.12	География																				к	к
		Профильные учебные дисциплины																				к	к
	ОУД.14	Информатика																				к	к
	ОУД.15	Химия		2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1		39	к	к
	ОУД.16	Биология																				к	к
																						к	к
	П.00	Профессиональный цикл																				к	к
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																				к	к
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		38	к	к
Первый	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	5		43	к	к
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	к	к
	ПМ.00	Профессиональные модули																				к	к
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																				к	к
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2				42	к	к
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	2	2	4	2	4	4	4	2	2	4	4	4	4	2			46	к	к
	УП.01	Учебная																				к	к
	ПП.01	Производственная практика																				к	к
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																				к	к
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2	2	2	2	4	2	2	2				4	4	4	6	6		42	к	к
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								2	2	2	2	2	2	2	2	4	6		26	к	к
		Промежуточная аттестация																		36	36		
																					0		
				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		612		
Вариативная часть				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		96		
Всего часов в неделю учебных занятий				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		576		

Индекс		Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Всего часов
Номера календарных недель	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
Порядковые номера недель учебного года	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404
О.00																																				
ОУД																																				
ОУД.02	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	3							51	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.04	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2		2	2	2	4	4	2							48	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.05	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	3							97	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.06	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.07	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2										24	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.08	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4										46	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.09	2	2	2				2	2	2	2					2	2	2								20	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.10																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.11	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	3							57	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.12	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	5							59	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.14																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.15																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОУД.16																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
П.00																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОП.00																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОП.02	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								34	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОП.03																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ОП.04																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ПМ.00																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ПМ.01																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
МДК.01.01	6	6	6	6	6	8	4	2	6	6	6	10	8	8	6	6	6	4							112	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
МДК.01.02																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
УП.01																			36	36					72	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ПП.01																					36	36	36		108	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
ПМ.02																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
МДК.02.01	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	4	2	6	4	14							60	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
МДК.02.02																																				
Промежуточная аттестация																								36												
	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		828											1440
Вариативная часть	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18		414											336
Всего часов в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		828											1404

1.1. Календарный график учебного процесса

43.01.09 Повар, кондитер



1.1. Календарный график учебного процесса

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
				Номера календарных недель																																															
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
				Порядковые номера недель учебного года																																																
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404
Первый	ПЛ.00	Профессиональный цикл																																																			
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины																			0	е	е																																0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4						34	е	е																																0
	ОП.10	Дизайн кондитерских изделий		4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2						30	е	е																																0
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																			0	е	е																																0
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6							68	е	е																																0
	УП.03	Учебная практика																			0	е	е																																0
	ПП.03	Производственная практика																			0	е	е	36	36	36																													0
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																			0	е	е																																0
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8							100	е	е																																0
	УП.04														36	36					72	е	е						36	36																								144
	ПП.04																36	36	36		108	е	е								36	36	36																						288
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																			0	е	е																																0
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16							176	е	е																																0
	УП.05	Учебная практика																			0																																		144
	ПП.05	Производственная практика																			0																																		360
		Промежуточная аттестация																		36																																			
		ГИА																			0																														36	36	72
																					0																																		0
				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	576			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1152
Вариативная часть				22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	0	0	0	0	0	0	252			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	252
Всего часов в неделю учебных занятий				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	576			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1368

4.2. Учебный план
Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессиональногообразования КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»разработан на основе

- Федерального закона от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования(далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 22 декабря 2016г. рег.№44898;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования № 413 от 17 мая 2012 г;
- Приказа Минобрнауки России №613 от 29.06.2017г «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки РФ № 968 от 16.08.2013 г «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями и дополнениями от 17 ноября 2017г.;
-Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г №464 (в ред. от 15.12.2014);
-Приказа Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 29 октября 2013г №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрированного в Минюсте РФ 26 декабря 2013г №30861);
-Профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н. 19;
- Профессионального стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Приказа Минобрнауки РФ № 291 от 18.04.2013 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Письма Минобрнауки России от 20.06.2017г. № ТС-19408 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Устава краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»;
- Локальных актов КГБПОУ «РАПТ».

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 1 сентября 2020г., окончание - в соответствии с календарным учебным графиком.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды деятельности аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия проводятся парами.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, в которых планируется проведение экзамена предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

После окончания изучения общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предусмотренопроведение учебных сборов в объеме 35 часов за рамками учебного плана.

Продолжительность каникулярного времени на 1,2,3 курсах составляет 11 недель, на 4 курсе – 2 недели. На промежуточную аттестацию отводится 216 часов.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий, определяется графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная. Качество освоения ОПОП осуществляется по пятибалльной системе: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно), зачетной («зачтено», «не зачтено»).

Количество зачетов, дифференцированных зачетов не превышает 10 на учебный год (без учета зачетов, дифференцированных зачетов по физкультуре), количество экзаменов – 8 на учебный год.

В рамках профессионального модуля обучающиеся изучают междисциплинарные курсы, проходят учебную практику и производственную практику. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС СПО состоит из двух этапов: учебной практики и производственной практики. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса предусмотрена в процессе изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля. Прохождение производственной практики предполагается концентрировано перед Государственной (итоговой) аттестацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. При проведении учебной практики в мастерских техникума группа делится на подгруппы, не менее 16 человек.

При проведении с обучающимися практических занятий по иностранному языку, лабораторных и практических работ по дисциплинам с использованием персональных компьютеров или лабораторного оборудования учебная группа делится на подгруппы.Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, которые входят в часы, отведенные на промежуточную аттестацию в форме экзаменов. Формы проведения консультаций выбираются преподавателем в зависимости от их цели и могут быть групповыми, индивидуальными, устными и письменными.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016г., самостоятельная работа распределена следующим образом:

3 семестр – ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров -4ч.; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 4ч.; ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 4 ч.; МДК.01.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 2ч.;МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2ч.; МДК.02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 ч.; МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.;

4 семестр –МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 6ч.;МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.;

5 семестр –ОП.05 Основы калькуляции и учета – 4 ч.; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 2 ч.; ОП.12 Основы зарубежной кухни – 8ч.; ОП.13 Информационные

технологии в профессиональной деятельности – 4 часа;МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.;МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2ч.;
6 семестр – ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 2ч.; ОП.10 Дизайн кондитерских изделий – 4ч.;МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 ч.; МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 2ч.; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков –2ч.;МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 2ч.; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 2ч.;
7 семестр - ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 2ч.;ОП.10 Дизайн кондитерских изделий – 4ч.;МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 2 ч.;МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 4ч.; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 6ч.

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

К сдаче государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, закончившие полный курс обучения и имеющие положительные итоговые оценки по всем дисциплинам, модулям, учебной и производственной практикам и сдавшим экзамены по всем модулям учебного плана. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а так же выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной жизни. Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Общеобразовательный учебный цикл

Среднее общее образование реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования в пределах ОПОП. Согласно примерному распределению профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования (приложение 1 к письму Минобрнауки РФ и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 г.) профессия 43.01.09Повар, кондитеротносится к естественно-научномупрофилю.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. Срок освоения общеобразовательного цикла ППКРС по очной форме обучения составляет: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)- 57 недель, промежуточная аттестация- 3 нед., каникулы-22 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на дисциплины общие, по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях. Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» введена из вариативной части в объеме 40 часов.

Распределение часов вариативной части по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла для рабочей профессии 43.01.09Повар, кондитер

Наименование учебных дисциплин общеобразовательного цикла	всего	во взаимодействии с	В том числе лабораторные и практические	Самостоятельная работа

Литература	5	5	-	0
Математика	10	10	-	0
Информатика	7	7	-	0
Физика	73	73	-	0
Биология	6	6	-	0
Астрономия	40	40	6	0
Основы исследовательской деятельности/ Экология родного края	39	39	12	0
Итого	**180**	**180**	**18**	**0**

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12- человек и с учетом деление группы в зависимости от изучения предмета в общеобразовательной школе до поступления в техникум.

Лабораторные и практические занятия по общеобразовательным дисциплинам «Физика», «Химия», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Учебный план предполагает изучение дополнительных учебных общеобразовательных дисциплин: Основы исследовательской деятельности/ Экология родного края.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением общепрофессиональных и профессиональных циклов в течение 1 и 2 годов обучения.

Текущий контроль проходит в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов не должно превышать 10 на учебный год (без учета зачетов, дифференцированных зачетов по физкультуре), количество экзаменов – 8 на учебный год.

С целью развития навыков исследовательской деятельности, изучения степени сформированностиметапредметныхрезультатов в введена учебная дисциплина «Основы исследовательской деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведённого учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Выполнение индивидуального проекта является допуском к прохождению промежуточной аттестации по общеобразовательной учебной дисциплине, в рамках которой выполнялся проект.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

На реализацию профессионального цикла ОПОП выделено 3564 часа, из них на общепрофессиональный цикл – 754, на профессиональный цикл –2810 часов. Вариативная часть распределена следующим образом:

Наименование учебных дисциплин, модулей	Объем образовательной программы
Общепрофессиональный цикл	**430**
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36
ОП.02Основы товароведения продовольственных товаров	36
ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места	36
ОП.04Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0
ОП.05Основы калькуляции и учета	40
ОП.06Охрана труда	0
ОП.07Иностранный язык в профессиональной деятельности	36
ОП.08Безопасность жизнедеятельности	0
ОП.09Физическая культура	14
ОП.10Дизайн кондитерских изделий	52
ОП.11Основы деловой культуры	60
ОП.12Основы зарубежной кухни	72
ОП.13Информационные технологии в профессиональной деятельности	48
Профессиональный цикл	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**132**
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	86
УП.01	0
ПП.01	36
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**214**
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	96
УП.02	0
ПП.02	108
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**204**
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК.03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86
УП.03	0
ПП.03	108
ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**132**
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10
МДК.04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	86
УП.04	0
ПП.04	108
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	**256**

ассортимента	
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
МДК.05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	102
УП.05	0
ПП.05	**144**
Всего	**1368**

Вариативная часть образовательной программы составлена с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Порядок аттестации обучающихся

Оценка результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится для установление уровня достижения результатов освоения учебных курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных образовательной программой. Сроки проведения промежуточной аттестации определяются образовательной программой. Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен по модулю;

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию составляет пять недель.

Экзамены проводятся в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебой деятельности. Проведение экзаменов организовано в экзаменационную сессию. До экзамена проводятся консультации.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю, который представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов. Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки															
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс				IV курс			
												1 сем./17нед		2 сем./23нед		3 сем./16нед		4 сем./18нед		5 сем./16нед		6 сем./9 нед		7 сем./10нед		8 сем./0 нед	
		Зачеты /дифференцированные	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	всего во	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная	по курсам и семестрам (час в семестр)															
							Теоретическое обучение	лаб. и практ.				Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р	Во вз	с/р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
О.00	Общеобразовательный цикл			2052	0	2052	1284	768	0		0	536	0	767	0	307	0	442	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД	Базовые учебные дисциплины			1615	0	1615	943	672	0		0	422	0	542	0	268	0	383	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД. 01	Русский язык		2	114	0	114	66	48				34	0	80													
ОУД. 02	Литература	4		176	0	176	166	10				51	0	35	0	39	0	51									

ОУД. 03	**Родной язык и родная литература**	**2**		**36**	**0**	**36**	**36**	**0**						**36**	**0**											
ОУД. 04	**Иностранный язык**	**4**		**171**	**0**	**171**	**0**	**171**				**34**	**0**	**50**	**0**	**39**	**0**	**48**									
ОУД. 05	**Математика**		**4**	**277**	**0**	**277**	**143**	**134**				**68**	**0**	**69**	**0**	**43**	**0**	**97**									
ОУД. 06	**История**	**4**		**171**	**0**	**171**	**121**	**50**				**51**	**0**	**52**	**0**	**32**	**0**	**36**									
ОУД. 07	**Физическая культура/Адаптивная физическая культура**	**4**		**171**	**0**	**171**	**10**	**161**				**51**	**0**	**69**	**0**	**23**	**0**	**28**									
ОУД. 08	**Основы безопасности жизнедеятельности**	**4**		**72**	**0**	**72**	**62**	**10**								**26**	**0**	**46**									
ОУД. 09	**Астрономия**	**З 4**		**40**	**0**	**40**	**34**	**6**								**20**	**0**	**20**									
ОУД. 10	**Физика**	**2**		**108**	**0**	**108**	**86**	**22**				**34**	**0**	**74**	**0**		**0**										
ОУД. 11	**Обществознание (вкл. экономику и право)**	**4**		**171**	**0**	**171**	**131**	**40**				**39**	**0**	**29**	**0**	**46**	**0**	**57**									
ОУД. 12	**География**	**2**		**72**	**0**	**72**	**60**	**12**				**34**	**0**	**38**													
ОУД. 13	**Экология**	**2**		**36**	**0**	**36**	**28**	**8**				**26**	**0**	**10**													
	Профильные учебные дисциплины			**398**	**0**	**398**	**314**	**84**	**0**		**0**	**98**	**0**	**202**	**0**	**39**	**0**	**59**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

ОУД. 14	**Информатика**		**2**	**122**	**0**	**122**	**86**	**36**				**34**	**0**	**88**	**0**											
ОУД. 15	**Химия**		**4**	**178**	**0**	**178**	**150**	**28**				**34**	**0**	**46**	**0**	**39**	**0**	**59**	**0**							
ОУД. 16	**Биология**	**2**		**98**	**0**	**98**	**78**	**20**				**30**	**0**	**68**	**0**											
	Учебные дисциплины по выбору			**39**	**0**	**39**	**27**	**12**	**0**		**0**	**16**	**0**	**23**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УД.17	**Основы исследовательской деятельности/ Экология родного края**	**2**		**39**	**0**	**39**	**27**	**12**				**16**	**0**	**23**	**0**											
П.00	**Профессиональный цикл**			**3564**	**86**	**1822**	**1078**	**744**	**1656**		**0**	**76**	**0**	**61**	**0**	**249**	**20**	**378**	**8**	**552**	**24**	**812**	**16**	**558**	**18**	**792**	**0**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**			**754**	**42**	**712**	**318**	**394**				**76**	**0**	**61**	**0**	**105**	**12**	**34**	**0**	**350**	**18**	**38**	**6**	**48**	**6**	**0**	**0**
ОП.01	**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**	**2**		**72**	**0**	**72**	**46**	**26**				**30**		**42**													
ОП.02	**Основы товароведения продовольственных товаров**	**4**		**72**	**4**	**68**	**32**	**36**								**34**	**4**	**34**									

ОП.03	**Техническое оснащение и организация рабочего места**	**3**		**72**	**4**	**68**	**36**	**32**				**10**		**19**		**39**	**4**									
ОП.04	**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**	**3**		**36**	**4**	**32**	**24**	**8**								**32**	**4**									
ОП.05	**Основы калькуляции и учета**	**5**		**72**	**4**	**68**	**32**	**36**												**68**	**4**					
ОП.06	**Охрана труда**	**1**		**36**		**36**	**20**	**16**				**36**														
ОП.07	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**	**7**		**72**	**4**	**68**	**0**	**68**												**26**		**20**	**2**	**22**	**2**	
ОП.08	**Безопасность жизнедеятельности**	**5**		**36**	**2**	**34**	**16**	**18**												**34**	**2**					
ОП.09	**Физическая культура/Адаптивная физическая культура**	**5**		**54**	**0**	**54**	**0**	**54**												**54**						
ОП.10	**Дизайн кондитерских изделий**	**7**		**52**	**8**	**44**	**18**	**26**														**18**	**4**	**26**	**4**	

ОП.11	**Основы деловой культуры**	**5**		**60**	**0**	**60**	**40**	**20**												**60**						
ОП.12	**Основы зарубежной кухни**	**5**		**72**	**8**	**64**	**34**	**30**												**64**	**8**					
ОП.13	**Информационные технологии в профессиональной деятельности**	**5**		**48**	**4**	**44**	**20**	**24**												**44**	**4**					
ПМ.00	**Профессиональные модули**			**2810**	**44**	**1110**	**760**	**350**	**1656**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**8**	**344**	**8**	**202**	**6**	**774**	**10**	**510**	**12**	**792**	**0**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**4**	**380**	**10**	**190**	**136**	**54**	**180**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**84**	**4**	**286**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**		**3**	**42**	**2**	**40**	**22**	**18**								**40**	**2**										

МДК. 01.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**		**4**	**158**	**8**	**150**	**114**	**36**								**44**	**2**	**106**	**6**								
УП.01	**Учебная**	**4**		**72**			**0**		**72**									**72**								
ПП.01	**Производственная практика**	**4**		**108**			**0**		**108**									**108**								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**6**	**770**	**8**	**258**	**158**	**100**	**504**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**4**	**58**	**2**	**140**	**2**	**504**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 02.01	**Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,**		**3**	**42**	**2**	**40**	**24**	**16**								**40**	**2**										

	закусок																										
МДК. 02.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**		**5**	**224**	**6**	**218**	**134**	**84**								**20**	**2**	**58**	**2**	**140**	**2**						
УП.02	**Учебная**	**6**		**144**					**144**													**144**					
ПП.02	**Производственная практика**	**6**		**360**					**360**													**360**					

ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**7**	**512**	**8**	**216**	**146**	**70**	**288**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**62**	**4**	**96**	**2**	**166**	**2**	**180**	**0**
МДК.03.01	**Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**		**5**	**42**	**2**	**40**	**30**	**10**												**40**	**2**						
МДК.03.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,**		**7**	**182**	**6**	**176**	**116**	**60**												**22**	**2**	**96**	**2**	**58**	**2**		

	закусок																											
УП.03	**Учебная практика**	**7**		**72**			**0**		**72**																**72**			
ПП.03	**Производственная практика**	**8**		**216**			**0**		**216**																**36**		**180**	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**8**	**372**	**8**	**184**	**134**	**50**	**180**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**4**	**176**	**4**	**108**	**0**

МДК 04.01	**Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**		**6**	**42**	**2**	**40**	**32**	**8**														**40**	**2**				
МДК. 04.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**		**7**	**150**	**6**	**144**	**102**	**42**														**40**	**2**	**104**	**4**		
УП.04	**Учебная практика**	**7**		**72**			**0**		**72**															**72**			
ПП.04	**Производственная практика**	**8**		**108**			**0**		**108**																	**108**	

ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**8**	**776**	**10**	**262**	**186**	**76**	**504**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**94**	**4**	**168**	**6**	**504**	**0**
МДК.05.01	**Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		**6**	**42**	**2**	**40**	**30**	**10**														**40**	**2**				
МДК.05.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		**7**	**230**	**8**	**222**	**156**	**66**														**54**	**2**	**168**	**6**		
УП.05	**Учебная практика**	**8**		**144**					**144**																	**144**	

ПП.05	**Производственная практика**	**8**		**360**					**360**																	**360**	
	Промежуточная аттестация			**216**							**216**																
	Самостоятельная работа				**86**																						
	Работа во взаимодействии с преподавателем					**3874**																					
Всего объем образовательной программы				**5832**	**86**	**3874**	**2362**	**1512**	**1656**		**216**	**612**	**0**	**828**	**0**	**556**	**20**	**820**	**8**	**552**	**24**	**812**	**16**	**558**	**18**	**792**	**0**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)**			**72**																							
ИТОГО				**5904**	**86**	**3874**	**2362**	**1512**	**1656**		**216**	**612**	**0**	**828**	**0**	**556**	**20**	**820**	**8**	**552**	**24**	**812**	**16**	**558**	**18**	**792**	**0**
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с _15.06____ по __28.06.____						**Всего**	**дисциплин и МДК**					**612**		**828**		**576**		**648**		**576**		**324**		**360**			
							учебной практики					**0**		**0**		**0**		**72**		**0**		**144**		**72**		**216**	

		производств. практики					**0**		**0**		**0**		**108**		**0**		**360**		**108**		**576**	
		экзаменов					**0**		**2**		**2**		**4**		**2**		**5**		**3**		**3**	
		зачетов					**1**		**7**		**2**		**10**		**6**		**2**		**4**		**5**	

4.3. Содержание программ учебных дисциплин

Программы учебных дисциплин разработаны в соответствие с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей и практик, утверждены директором техникума.

Содержание программ общеобразовательного цикла:

РУССКИЙ ЯЗЫК (114 часов)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Содержание учебного материала

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практическая работа

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования. Самостоятельная работа. Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):

-Русский язык среди других языков мира.

-Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.

-Языковой портрет современника.

-Молодежный сленг и жаргон.

Раздел 1 Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 1.1 Язык и речь. Виды речевой деятельности.

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

Самостоятельная работа

- Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):

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

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

-Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.

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

-Язык и культура.

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

-Вопросы экологии русского языка.

Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности.

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

Практическая работа

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

Самостоятельная работа

Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):

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

-Языковые особенности научного стиля речи.

Тема 1.3 Официально-деловой стиль речи

Содержание учебного материала

Официально –деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.

Практическая работа

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

Самостоятельная работа

Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):

-Виды делового общения, их языковые особенности.

Тема 1.4 Публицистический стиль речи. Художественный стиль речи

Содержание учебного материала

Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.

Практическая работа

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

Самостоятельная работа

Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):

- Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
- Особенности художественного стиля.
- Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
- Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы. СМИ и культура речи.

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

-Русское письмо и его эволюция.

Тема 1.5 Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи

Содержание учебного материала

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

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

Практическая работа

-Анализ структуры текста.

-Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

Раздел 2 Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 2.1 Фонетические единицы

Содержание учебного материала Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.

Практическая работа

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка. Сопоставление устной и письменной речи.

Тема 2.2 Орфоэпические нормы

Содержание учебного материала. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.

Практическая работа

Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. Наблюдение над выразительными средствами фонетики

Самостоятельная работа

Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):

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

Тема 2.3 Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы Ь.

Содержание учебного материала

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з-/ с-. Правописание и/ы после приставок.

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

Раздел 3 Лексикология и фразеология

Тема 3.1 Слово в лексической системе языка
Содержание учебного материала
Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова, многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.
Практическая работа
Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.
Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.
Самостоятельная работа
Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):
- Антонимы и их роль в речи.
-Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.

Тема 3.2 Русская лексика
Содержание учебного материала
Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.
Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.
Практическая работа
Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.
Самостоятельная работа
Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):
Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.

Тема 3.3 Фразеологизмы
Содержание учебного материала
Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.
Практическая работа
Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — введение алгоритма лексического анализа.
Лексический и фразеологический анализ слова.
Самостоятельная работа
Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):
-Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.

Тема 3.4 Лексические нормы
Содержание учебного материала
Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление.
Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.
Практическая работа
Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.
Самостоятельная работа
Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):
В.И.Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».

Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография

Тема 4.1 Понятие морфемы как значимой части слова
Содержание учебного материала
Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.

Практическая работа
Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.
Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.
Самостоятельная работа
Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):
-Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
Тема 4.2 Способы словообразования
Содержание учебного материала
Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление
суффиксов в разных стилях речи . Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.
Практическая работа
Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.
Самостоятельная работа
Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):
-Исторические изменения в структуре слова.
Тема 4.3 Правописание чередующихся гласных в корнях слов.
Правописание приставок при-/ пре-
. Правописание сложных слов
Содержание учебного материала Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при-/ пре-
. Правописание сложных слов.
Практическая работа
Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.
Раздел 5 Морфология и орфография
Тема 5.1Грамматические признаки слова. Имя существительное. Имя прилагательное
Содержание учебного материала
Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии. Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.
Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.
Практическая работа
Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора. Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.
Самостоятельная работа
Подготовка устных сообщений (доклад, реферат):
-Учение о частях речи в русской грамматике.
-Грамматические нормы русского языка.
-Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).
Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).

Тема 5.2. Имя числительное. Местоимение
Содержание учебного материала
Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.
Практическая работа
Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.
Тема 5.3. Глагол. Грамматические признаки глагола.
Причастие как особая форма глагола. Деепричастие как особая форма глагола
Содержание учебного материала
Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание –н-и –нн-в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.

ЛИТЕРАТУРА (176 часов)

Содержание учебной дисциплины

Введение

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

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

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

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

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

Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм.

Демонстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII — начала XIX века. Развитие русского театра.

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

Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837)

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

Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.

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

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

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

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

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

Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика.

Психологическая глубина изображения героев.

Демонстрации. Портреты А.С. Пушкина (худ. С.Г.Чириков, В.А.Тропинин, О.А.Кипренский, В.В.Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А.С.Пушкина. Иллюстрации к произведениям А.С.Пушкина В.Фаворского, В.Дудорова, М.Врубеля, Н. Кузьмина, А. Бенуа, Г. Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи А.С.Пушкина А.П.Бородина, Н.А.Римского-Корсакова, А.Верстовского, М.Глинки, Г.В.Свиридова и др. Фрагменты из оперы М.П. Мусоргского «Борис Годунов».

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскосельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н.Н.Пушкиной», «Дуэль и смерть А.С.Пушкина».

Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев А.С.Пушкина (по выбору студентов).

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)

Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов.

Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.

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

Поэма «*Демон*».

Для чтения и обсуждения. «*Наполеон*», «*Воздушный корабль*», «*Последнее новоселье*», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «*Молитва*» («*Не обвиняй меня, Всесильный…*»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива…», «Я не унижусь пред тобой…», «*Оправдание*», «*Она не гордой красотой…*»,

«*К портрету*», «*Силуэт*», «*Желание*», «*Памяти А.И.Одоевского*», «*Листок*», «*Пленный рыцарь*», «*Три пальмы*», «Благодарность», «Пророк». *Драма* «*Маскарад*». *В.Г.Белинский* «*Стихотворения М.Лермонтова*».

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

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

Демонстрации. Портреты М.Ю.Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю.Лермонтова. Произведения М.Ю.Лермонтова в творчестве русских живописцев и художниковиллюстраторов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю.Лермонтов в воспоминаниях современников», «М.Ю.Лермонтов — художник», «Любовная лирика Лермонтова».

Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М.Ю.Лермонтова (по выбору студентов).

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)

Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе.

Для чтения и изучения. «Портрет».

Для чтения и обсуждения. «Нос», «*Выбранные места из переписки с друзьями*» (*глава* «*Нужно любить Россию*»).

В.Г.Белинский. «*О русской повести и повестях Гоголя*».

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

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н.В.Гоголя», «Н.В.Гоголь в воспоминаниях современников».

Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н.В.Гоголя (по выбору студентов).

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

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

Малый театр — «второй Московский университет в России». М.С.Щепкин — основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве.

Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А.И.Герцена, В.Г.Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С.Тургенев, И.А.Гончаров, Л.Н.Толстой, Ф.М.Достоевский, Н.С.Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н.Г.Чернышевский, И.С.Тургенев). Драматургия А.Н.Островского и А.П.Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.

Для чтения и обсуждения. В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А.И.Герцен «О развитии революционных идей в России». Д.И.Писарев «Реалисты». Н.Г.Чернышевский «Русский человек на rendez-

vous». В.Е.Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).

Литература народов России (по выбору преподавателя).

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

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

Творческие задания. *Исследование и подготовка доклада* (*сообщения или реферата*): «*Что делать?*» *— главный вопрос эпохи 1850—1860-х годов*»; «*Духовные искания русской культуры второй половины XIX века*».

Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи».

Александр Николаевич Островский (1823—1886)

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А.Н.Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н.Островского.

Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н.А.Добролюбова и Д.И.Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.

Драма «*Бесприданница*». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница».

Малый театр и драматургия А.Н.Островского.

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

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

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

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

Повторение. Развитие традиций русского театра.

Теория литературы. Драма. Комедия.

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

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

Иван Александрович Гончаров (1812—1891)

Жизненный путь и творческая биография И.А.Гончарова. Роль В.Г.Белинского в жизни И.А.Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга

Ильинская — Агафья Пшеницына).
Оценка романа «Обломов» в критике (Н.Добролюбова, Д.И.Писарева, И.Анненского и др.).
Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова **Для чтения и изучения.** Роман «Обломов».

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

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

Теория литературы. Социально-психологический роман.

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

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «*Захар — второй Обломов*», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое "обломовщина"?», «*Художественная деталь в романе* "*Обломов*"».

Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883)

Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С.Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.
Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественнополитической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе.
Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д.И.Писарев, Н.Страхов, М.Антонович).

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

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

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

Теория литературы. Социально-психологический роман.

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

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

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

Николай Гаврилович Чернышевский (1828—1889)

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

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

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

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

Теория литературы. Утопия. Антиутопия.

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

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

Николай Семенович Лесков (1831—1895)

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

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

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

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

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

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

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

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)

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

Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.

Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык.

Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

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

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

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

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

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

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

Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного).

Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственнофилософская проблематика романа. Социальные и

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

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

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

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

Теория литературы. Полифонизм романов Ф.М.Достоевского.

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

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

Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л.Н.Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.
«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н.Толстого.
Роман «*Анна Каренина*». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «ХаджиМурат».

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

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

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

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

Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.

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

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «*Изображение войны в* «*Севастопольских рассказах*» *и романе* «*Война и мир*; «Наташа Ростова — любимая героиня Толстого», «*Тема дома в романе* «*Война и мир*»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”».

Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л.Н.Толстого.

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

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

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

Антон Павлович Чехов (1860—1904)

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

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

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

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

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переклички реплик и т.д.).

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

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

Поэзия второй половины XIX века

Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идейная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А.Н.Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал…», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «*Мысль поэта*», «*Емшан*», «*Из славянского мира*», «*Отзывы истории*», *литературное переложение* «*Слова о полку Игореве*». Я.П.Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня

цыганки», «*В альбом К.Ш.*», «*Прогулка верхом*», «*Одному из усталых*», «*Слепой тапер*», «*Миазм*», «*У двери*», «*Безумие горя*», «*Когда б любовь твоя мне спутницей была…*», «*Я читаю книгу песен…*», «*Зимний путь*», «*Двойник*», «*Тени и сны*», «*Блажен озлобленный поэт…*», *поэма* «*Н.А.Грибоедова*». А.А.Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев…»), «Вы рождены меня терзать…», «Я ее не люблю, не люблю…», «*Над тобою мне тайная сила дана…*», «*Я измучен, истерзан тоскою…*», «*К Лавинии*», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «*Нет, не рожден я биться лбом…*», «*Когда колокола торжественно звучат…*».

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

Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии.

Демонстрации. Картины В.Г.Перова, И.Н.Крамского, И.К.Айвазовского, А.К. Саврасова, И.И. Шишкина, Ф.А.Васильева, А.И.Куинджи, В.Д.Поленова, И.Е.Репина, В.М.Васнецова, И.И.Левитана. Романсы на стихи А.Н.Майкова и А.А.Григорьева.

Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века».

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

Жизненный и творческий путь Ф.И.Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И.Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И.Тютчева.

Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…», «Умом Россию не понять…», «Эти бедные селенья…», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое…»), «Я помню время золотое…», «*Тени сизые смесились…*», «*29-е января 1837*», «*Я очи знал, — о, эти очи*», «*Природа — сфинкс. И тем она верней…*», «*Нам не дано предугадать…*».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ночной?», «*Видение*», «*Святая ночь на небосклон взошла…*», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «*Над этой темною толпой…*», «Русской женщине», «*29-е января 1837*», «*Я лютеран люблю богослуженье…*», «*Твой милый взор, невинной страсти полный…*», «*Еще томлюсь тоской желаний…*», «*Люблю глаза твои, мой друг…*», «*Мечта*», «В разлуке есть высокое значенье…», «*Не знаю я, коснется ль благодать…*», «Она сидела на полу…», «Чему молилась ты с любовью…», «Весь день она лежала в забытьи…», «*Есть и в моем страдальческом застое…*», «*Опять стою я над Невой…*», «*Предопределение*».

Повторение. Пейзажная лирика Ф.И.Тютчева.

Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.

Демонстрация. Романсы на стихи Ф.И.Тютчева.

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

Наизусть. Одно стихотворение Ф.И.Тютчева (по выбору студентов).

Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)

Жизненный и творческий путь А.А.Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А.Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета.

Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом…», «*Еще одно забывчивое слово*», «*Одним толчком согнать ладью живую…*», «*Сияла ночь. Луной был полон сад…*», «*Еще майская ночь…*».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым…», «Какое счастье — ночь, и мы одни…», «Уж верба вся пушистая…», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу…». Автобиографическая повесть «*Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство*».

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

Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.

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

Наизусть. Одно стихотворение А.А.Фета (по выбору студентов).

Алексей Константинович Толстой (1817—1875)

Жизненный и творческий путь А.К.Толстого. Идейно-тематические и художественные особенности лирики А.К.Толстого. Многожанровость наследия А.К.Толстого.

Сатирическое мастерство Толстого.

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

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

Зарубежная литература. Поэзия Г.Гейне.

Повторение. Тема любви в русской поэзии.

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «*А.К.Толстой — прозаик*», «*А.К.Толстой — драматург*», «А.К.Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруткова», «Жизнь поэзии А.К.Толстого в музыкальном искусстве».

Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А.К.Толстого в Красном Роге.

Наизусть. Одно стихотворение А.К.Толстого (по выбору студентов).

Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

Жизненный и творческий путь Н.А.Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А.Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А.Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А.Некрасова.

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

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

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

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

Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.

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

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

Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н.А.Некрасова.

Наизусть. Одно стихотворение (по выбору студентов).

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.

Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н.Толстой, В.Г.Короленко, А.П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.

Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).

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

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

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

Творческие задания. *Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее*.

Подготовка сценария музыкальной гостиной «*Музыка серебряного века*».

Русская литература на рубеже веков

Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

Проза И.А.Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. *Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А.Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад»*. Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.

Критики о Бунине (*В.Брюсов, Ю.Айхенвальд, З.Шаховская, О.Михайлов*) (по выбору преподавателя).

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

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

Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И.С.Тургенев, А.П.Чехов). *Русский*

национальный характер (*на примере творчества Н.В.Гоголя и Л.Н.Толстого*).
Демонстрации. Портреты и фотографии И.А.Бунина разных лет. Иллюстрации к произведениям И.А.Бунина.

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

Александр Иванович Куприн (1870—1938)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).
Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А.И.Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А.И.Куприна. Трагизм любви в творчестве А.И.Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.
Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А.И.Куприна о любви.

Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «*Суламифь*».
Обличительные мотивы в творчестве А.И.Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л.Н.Толстого в творчестве Куприна.

Критики о Куприне (*Ю.Айхенвальд, М.Горький, О.Михайлов*) (по выбору преподавателя).

Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».

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

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

Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.

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

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

Серебряный век русской поэзии

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века.
Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).
Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.
Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).

Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф.Анненский, М.И.Цветаева.

Символизм

Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я.Брюсов, К.Д.Бальмонт, Ф.К.Сологуб) и «младосимволисты» (А.Белый, А.А.Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

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

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

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

Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.

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

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

Валерий Яковлевич Брюсов

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

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

Константин Дмитриевич Бальмонт

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

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

Андрей Белый

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

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

Зарубежная литература. *Поль Верлен* (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) *из сборника* «*Романсы без слов*». *Морис Метерлинк пьеса* «*Принцесса Мален*» (*обзор с чтением фрагментов*).

Акмеизм

Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С.Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника.

Николай Степанович Гумилев

Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Жираф», «*Волшебная скрипка*», «*Заблудившийся трамвай*» (возможен выбор трех других стихотворений)**.** *Статья* «*Наследие символизма и акмеизма*».

Футуризм

Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В.Маяковский, В.Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л.Пастернак).

Для чтения и обсуждения. Декларация-манифест футуристов «Пощечина общественному вкусу».

Игорь Северянин

Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин…»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).

Хлебников Велимир Владимирович

Сведения из биографии. Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ.
Для чтения и изучения. Стихотворения: «Заклятие смехом», «Бобэоби пелись губы…», «Еще раз, еще раз…» (возможен выбор трех других стихотворений).

Новокрестьянская поэзия

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

Николай Алексеевич Клюев

Сведения из биографии**.** Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.
Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья…», «Из подвалов, из темных углов…» (возможен выбор трех других стихотворений).
Наизусть. Два-три стихотворения поэтов рубежа веков (по выбору студентов).

Максим Горький (1868—1936)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).
М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.
Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения.
Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист.
Публицистика М. Горького: «*Несвоевременные мысли*». *Поэтика заглавия*. *Выражение неприятия М.Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М.Горьким и большевиками*. *Цикл публицистических статей М.Горького в связи с художественными произведениями писателя*. *Проблемы книги* «*Несвоевременные мысли*».
Критики о Горьком. (А.Луначарский, В.Ходасевич, Ю.Анненский).
Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «*Несвоевременные мысли*». Рассказы «Челкаш», «*Коновалов*», «Старуха Изергиль».
Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». *Романы* «*Мать*», «*Дело Артамоновых*», «*Фома Гордеев*» (по выбору преподавателя).
Повторение. Особенности русского романтизма (поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М.Ю.Лермонтова «Демон»).
Теория литературы. Развитие понятия о драме.
Демонстрации. Картина И.К.Айвазовского «Девятый вал». Портреты М.Горького работы И.Е.Репина, В.А.Серова, П.Д.Корина.
Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «*Гордый человек*» *в произведениях Ф.М.Достоевского* и *М.Горького*» (произведения по выбору учащихся); «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или
другого героя пьесы «На дне» — по выбору учащихся) **Наизусть.** *Монолог Сатина*.

Александр Александрович Блок (1880—1921)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).
Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.

Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образсимвол). Развитие понятия о поэме.

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

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

Наизусть. Два-три стихотворения А.А.Блока (по выбору студентов).

Особенности развития литературы 1920-х годов

Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы.

Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А.Блок, А.Белый, М.Волошин, А.Ахматова, М.Цветаева, О.Мандельштам, В.Ходасевич, В.Луговской, Н.Тихонов, Э.Багрицкий, М.Светлов и др.).

Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В.Хлебников, А.Крученых, поэты-обериуты).

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

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

Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)

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

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

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

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

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

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

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

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

Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

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

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

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

Александр Александрович Фадеев (1901—1956)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром».

Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.

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

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов

Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод.

Противоречия в его развитии и воплощении.

Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н.Островского, Л.Леонова, В.Катаева, М.Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова,
В.Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др.

Историческая тема в творчестве А.Толстого, Ю.Тынянова, А.Чапыгина.

Сатирическое обличение нового быта (М.Зощенко, И.Ильф и Е.Петров, М.Булгаков).

Развитие драматургии в 1930-е годы.

Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)

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

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

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

Зарубежная литература. *Р.М.Рильке, стихотворения* (по выбору преподавателя).
Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX—XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А.С.Пушкин, М.Ю.Лермонтов, С.А.Есенин и др.).
Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

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

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

Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)

Сведения из биографии О.Э. Мандельштама. Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О.Э.Мандельштама. Противостояние поэта «векуволкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О.Мандельштама.
Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез…»), «За гремучую доблесть грядущих веков…», «*Квартира тиха, как бумага…*», «*Золотистого меда струя из бутылки текла…*».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны…», «Рим», «*Европа*», «*Адмиралтейство*», «*Айа-София*», «*На площадь выбежав, свободен…*», «*Петербургские строфы*», «*Концерт на вокзале*», «*Природа — тот же Рим…*».
Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А.С.Пушкин, Н.В.Гоголь, Ф.М.Достоевский). Природа в поэзии XIX века.

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности. **Наизусть.** Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951)

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

Повторение. *Гротеск в русской литературе XIX века*. Творчество М.Е.СалтыковаЩедрина.
Демонстрации. Музыка Д.Д.Шостаковича, И.О.Дунаевского. Картины П.Н.Филонова.

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А.Платонова»; «*Традиции и новаторство в творчестве А.Платонова*»

Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)

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

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

Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «*Стилистика рассказов И.Э.Бабеля*», «*Изображение революции в "Конармии" И. Бабеля и романе А. Фадеева "Разгром"*».

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала).

Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка.
Женские образы на страницах романа.

Сценическая жизнь пьесы «Дни иных тал».
Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита».
Повторение. Фантастика и реальность в произведениях Н.В.Гоголя и М.Е.СалтыковаЩедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М.Е.СалтыковаЩедрина.

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.
Демонстрации. Фотографии писателя. Иллюстрации русских художников к произведениям М.А.Булгакова. Фрагменты кинофильмов «Дни ных та л» (реж. В.Басов), «Мастер и Маргарита» (реж. В.Бортко).

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

Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).
Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения.
Для чтения и обсуждения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов).
Повторение. Развитие жанра исторического романа (А.С.Пушкин. «Капитанская дочка», Л.Н.Толстой. «Война и мир»).

Теория литературы. Исторический роман.
Демонстрации. Фрагменты из кинофильмов «Юность Петра», «В начале славных дел». В.Скотт. «Айвенго».

Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.
Демонстрации. Иллюстрации О.Г.Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С.А.Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957— 1958 годы).

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

Особенности развития литературы периода Великой

Отечественной войны и первых послевоенных лет

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А.Дейнеки и А.Пластова. Музыка Д.Шостаковича и песни военных лет (С.Соловьев-Седой, В.Лебедев-Кумач, И.Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи.

Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О.Берггольц, К.Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М.Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.).

Публицистика военных лет (М.Шолохов, И.Эренбург, А.Толстой).

Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В.Кожевникова, К.Паустовского, М.Шолохова и др.

Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А.Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А.Корнейчука и др.

Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидающих и разрушающих сил в произведениях Э.Казакевича, В.Некрасова, А.Бека, В.Ажаева и др.

Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа.

Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу…», «Пахнут липы сладко…», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью…», «Не с теми я, кто бросил земли…», «*Родная земля*», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям…», «Ты письмо мое, милый, не комкай…», «Все расхищено, предано, продано…», «Зачем вы отравили воду…», *цикл* «*Тайны ремесла*», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». *Статьи о Пушкине*.

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

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

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

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

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

Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта.

Роман «*Доктор Живаго*». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б.Л.Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». *Поэма* «*Девятьсот пятый год*» или «*Лейтенант Шмидт*».

Для чтения и обсуждения. *Роман* «*Доктор Живаго*» (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. *Тема интеллигенции и революции в литературе XX века* (*А.А.Блок*. *Поэма* «*Двенадцать*», *статья* «*Интеллигенция и революция*»; *М.А.Булгаков*. «*Белая гвардия*»; *А*. *А*. *Фадеев*. «*Разгром*»).

Теория литературы. Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман.

Демонстрации. Видеофильм «Борис Пастернак». А.Скрябин. 1-я и 2-я сонаты; Ф.Шопен. Этюды; И.Стравинский. Музыка к балету «Петрушка». Б.Л.Пастернак. «Прелюдия». М.Врубель. «Демон». Живописно-графические работы Л.О.Пастернака. Диктант по тексту, подготовленному учащимися, на уроке русского языка.

Творческое задание. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «*Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов — в чем разница?*». **Наизусть.** Два-три стихотворения (по выбору учащихся)

Особенности развития литературы 1950—1980-х годов

Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. В контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) С.Смирнов. Очерки.

В.Овечкин. Очерки.

И.Эренбург. «Оттепель».

Э.Хемингуэй. «Старик и море».

П.Нилин. «Жестокость».

В.Гроссман. «Жизнь и судьба».

В.Дудинцев. «Не хлебом единым».

Ю.Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

Литература народов России. М.Карим. «Помилование».

Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Зарубежная литература.

Э.Хемингуэй. Старик и море».

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

Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.

Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А.Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Сви ридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струнный квартеты (1946—1956) Д.Шостаковича, *1-я симфония* С.Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европей ского авангарда: творчест во Э. Денисова, А.Шнитке, С. ных та линой и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографич еские симфонии «Пушкин», 1979), В.Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лабиринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950— 1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.

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

Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова, В.Распутина.

Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.

Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей

жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература.

Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.).

Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы. **Для чтения и изучения** (по выбору преподавателя и студентов) В.Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест».

В.Шукшин. «*Выбираю деревню на жительство*», «*Срезал*», «*Чудик*».

В.В.Быков. «Сотников».

В.Распутин. «Прощание с Матерой».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов) К.Г.Паустовский. «Корабельная роща».

В.Солоухин. «Владимирские проселки».

О.Берггольц. «Дневные звезды».

А.Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».

В.Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».

А.Кузнецов «У себя дома».

Ю.Казаков. «Манька», «Поморка».

Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды».

Д.Гранин. «Иду на грозу». «Картина».

Ф.А.Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони».

В.Белов. «Плотницкие рассказы».

Ю.Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей».

Е.Гинзбург. «Крутой маршрут».

Г.Владимов. «Верный Руслан».

Ю.Бондарев. «Горячий снег».

В.Богомолов. «Момент истины».

В.Кондратьев. «Сашка».

К.Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой».

А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе».

В.Шукшин. «Я пришел дать вам волю».

Ю.Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».

А.Битов. «Пушкинский дом».

В. Ерофеев. «Москва—Петушки».

Ч.Айтматов. «Буранный полустанок».

А.Ким. «Белка».

Литература народов России

Ю.Рытхэу. «Сон в начале тумана».

Зарубежная литература: творчество Р.Шекли, Р.Брэдбери, С.Лема.

Повторение. Творчество прозаиков XIX — первой половины XX века.

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или ре-
ных та): «*Развитие автобиографической прозы в творчестве К.Паустовского, И.Эренбурга*» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А.Беляева, И.Ефремова, К.Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В.Аксенова, Д.Гранина, Ю.Трифонова, В.Дудинцева и др.» (автор по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность — художественные принципы В.Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В.Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «*Художественное своеобразие прозы В.Шукшина* (*по рассказам “Чудик”*», *“Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”*)»; «Философский смысл повести В.Распутина “Прощание с Матерой” в

контексте традиций русской литературы».

Творчество поэтов в 1950—1980-е годы

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

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

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

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

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

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя)

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

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

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

Литература народов России

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

Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя. **Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя) М.Светлов. Произведения по выбору.

Н.Заболоцкий. Произведения по выбору.

Ю.Друнина. Произведения по выбору.

Р.Рождественский. Произведения по выбору.

Е.Евтушенко. Произведения по выбору.

Ю.Кузнецов. Произведения по выбору.

Б.Ахмадулина. Произведения по выбору.

В.Некрасов. Произведения по выбору.

В.Высоцкий. Произведения по выбору.

Г.Айги. Произведения по выбору.

Д.Пригов. Произведения по выбору.

А.Еременко. Произведения по выбору. И.Бродский. Произведения по выбору.

Зарубежная литература. Творчество зарубежных поэтов 2-й половины XX века. (по выбору преподавателя).

Повторение. Творчество поэтов XIX — первой половины XX века.

Теория литературы. Лирика. Авторская песня.

Демонстрации. Эстрадная песня, авторская песня, рок-поэзия. Тема родины в живописи 1950—1980-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «*Авангардные поиски в поэзии второй половины XX века*»; «*Поэзия Н.Заболоцкого, Н.Рубцова, Б.Окуджавы, А.Вознесенского в контексте русской литературы*».

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

Драматургия 1950—1980-х годов

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В.Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А.Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А.Володина, Э.Радзинского. Взаимодействие

театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. *Поэтические представления* в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970— 1980-х годов. Обращение театров к *произведениям отечественных прозаиков*. *Развитие жанра производственной* (*социологической*) *драмы*. Драматургия В.Розова, А.Арбузова, А.Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А.Вампилова. «Поствампиловская драма».
Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) В.Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря».
А.Володин. «Пять вечеров».
А.Салынский. «Барабанщица».
А.Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры».
А.Галин, Л.Петрушевская. Драмы по выбору.
Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!» **Зарубежная литература.** Б.Брехт.
Повторение. Творчество драматургов XIX — первой половины XX века.
Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.
Демонстрации. Экранизация пьес драматургов 1950—1980-х годов.
Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950—1980-х годов; «*Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950—1980-х годов*» (автор по выбору).

Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)

Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». *Поэма* «*По праву памяти*». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А.Т.Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».
Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете…», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины…», «Я убит подо Ржевом». *Поэма* «*По праву памяти*».
Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).
Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.
Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.
Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А.Твардовского.
Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или ре-
ных та): «*Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков*», «*Образы дороги и дома в лирике А.Твардовского*».
Наизусть Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)

Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицынапсихолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А.Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А.И.Солженицына.
Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».
Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).
Повторение. Проза В. Шаламова.
Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «*Своеобразие языка Солженицына-публициста*»; «*Изобразительновыразительный язык кинематографа и литературы*».

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

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

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота».

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

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

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

Демонстрация. Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «*Гоголевские традиции в драматургии Вампилова*»; «*Мотив игры в пьесах А.Вампилова "Утиная охота" и А.Арбузова "Жестокие игры"*».

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) И.С.Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых».

Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».

Г.Газданов. «Вечер у Клэр».

В. Иванов. Произведения по выбору.

З. Гиппиус. Произведения по выбору.

Б.Ю.Поплавский. Произведения по выбору.

Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».

И.В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору.

Д.И.Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору.

И.Бродский. Произведения по выбору.

А.Синявский. «Прогулки с Пушкиным». **Для чтения и изучения** В.Набоков. Машенька.

Повторение. Поэзия и проза XX века.

Теория литературы. Эпос. Лирика.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «*Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения* (*первая волна эмиграции*)»; «*История: три волны русской эмиграции*».

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов

Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А.Солженицына, А.Бека, А.Рыбакова, В.Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С.Алексиевич, О.Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Т.Бек,

Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. **Для чтения и обсуждения** (по выбору преподавателя) А.Рыбаков. «Дети Арбата».

В.Дудинцев. «Белые одежды».

А.Солженицын. Рассказы.

В.Распутин. Рассказы.

С.Довлатов. Рассказы.

В.Войнович. «Москва-2042».

В.Маканин. «Лаз».

А.Ким. «Белка».

А.Варламов. Рассказы.

В.Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана»

Т.Толстая. Рассказы.

Л.Петрушевская. Рассказы.

В.Пьецух. «Новая московская философия».

О.Ермаков. «Афганские рассказы».

В. Астафьев. «Прокляты и убиты».

Г. Владимов. «Генерал и его армия».

В.Соколов, Б.Ахмадулина, В.Корнилов, О.Чухонцев, Ю.Кузнецов, А.Кушнер (по выбору).

О.Михайлова. «Русский сон».

Л.Улицкая. «Русское варенье». **Для чтения и изучения**.

В.Маканин. «Где сходилось небо с холмами».

Т.Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!».

Литература народов России. По выбору преподавателя.

Зарубежная литература. По выбору преподавателя.

Повторение. Проза, поэзия, драматургия 1950—1980-х годов.

Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.

Демонстрация. Живопись, музыка, архитектура 1980—2000-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «*Особенности массовой литературы конца XX—XXI века*»; «*Фантастика в современной литературе*».

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

Содержание учебной дисциплины «Родной язык и родная литература» (36 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся
1	2
Раздел 1. Язык и культура	
Тема 1.1. Язык и общество. Родной язык, литература и культура	**Содержание учебного материала** Язык и история народа. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении.
	Самостоятельная работа студентов Подготовка сообщения на тему: «Язык и его функции».
Тема 1.2. Основные требования к речи	**Содержание учебного материала** Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.
	Самостоятельная работа студентов Подготовка сообщения на тему: «Свойства хорошей речи».
Тема 1.3. Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления	**Содержание учебного материала** Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы.
	Самостоятельная работа студентов Написание эссе на тему: «Старославянизмы и их роль в развитии русского языка».
Тема 1.4. Язык и речь. Язык и художественная литература.	**Содержание учебного материала** Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка. Крылатые слова и выражения в произведениях художественной литературы.
	Самостоятельная работа студентов Выписать 10 крылатых выражений из произведений писателей 19-20 века: А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя, А.Н. Островского, А.П. Чехова, М.А. Булгакова (по выбору обучающегося).
Раздел 2. Культура речи.	
Тема 2.1. Основные	**Содержание учебного материала**

орфоэпические нормы современного русского литературного языка.	Активные процессы в области произношения и ударения. Отражение произносительных вариантов в современных орфоэпических словарях. Нарушение орфоэпической нормы как художественный приём. Роль логического ударения в стихотворениях Н.Некрасова.
	Самостоятельная работа студентов Из орфоэпического словаря выписать 10 слов, расставить в них ударение.
Тема 2.2. Основные лексические нормы современного русского литературного языка.	**Содержание учебного материала** Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Роль фразеологизмов в произведениях А.Грибоедова, А.Пушкина, Н.Гоголя.
	Самостоятельная работа студентов Выписать из фразеологического словаря 5 фразеологизмов, объяснить их происхождение и значение.
Тема 2.3. Основные грамматические нормы современного русского литературного языка.	**Содержание учебного материала** Категория склонения имён существительных; разряды имён прилагательных; спряжение глаголов. Синтаксическая роль имён существительных в произведениях А.С.Пушкина.
	Самостоятельная работа студентов Написать эссе на тему: «Роль имен существительных в произведениях А.С.Пушкина?».
Тема 2.4. Речевой этикет.	**Содержание учебного материала** Этика и этикет в электронной среде общения. Понятие этикета. Этикет Интернет-переписки. Этические нормы, правила этикета Интернет-дискуссии, Интернет-полемики. Этикетное речевое поведение в ситуациях делового общения.
	Самостоятельная работа студентов Подготовка сообщения на тему: «Как быть вежливым?».
Тема 2.5. Морфемика и словообразование.	**Содержание учебного материала** Способы словообразования. Словообразовательный разбор. Выразительные средства словообразования. Однокоренные слова в произведениях И. Гончарова.
	Самостоятельная работа студентов Подготовка доклада на тему: «Русское письмо и его эволюция».
Тема 2.6. Причастный и деепричастный оборот.	**Содержание учебного материала** Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.
	Самостоятельная работа студентов Выписать 5 предложений с причастным и 5 предложений с деепричастным оборотами из романа И.А.Гончарова «Обломов» (глава «Сон Обломова»).
Тема 2.7. Правописание	**Содержание учебного материала** Правописание окончаний имен существительных.

окончаний и суффиксов разных частей речи.	Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола.
	Самостоятельная работа студентов Выписать из стихотворения А.С.Пушкина «Смерть поэта» 10 глаголов, определить их спряжение.
Тема 2.8. Основные единицы синтаксиса.	**Содержание учебного материала** Основные единицы синтаксиса: словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое.
	Самостоятельная работа студентов Заполнить примерами таблицу «Виды связи слов в словосочетании (согласование, управление, примыкание)».
Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст.	
Тема 3.1. Язык и речь. Виды речевой деятельности	**Содержание учебного материала** Русский язык в Интернете. Правила информационной безопасности при общении в социальных сетях. Контактное и дистантное общение.
	Самостоятельная работа студентов Оформить памятку «Правила информационной безопасности при общении в социальных сетях».
Тема 3.2.Текст как единица языка и речи	**Содержание учебного материала** Виды преобразования текстов: аннотация, конспект. Использование таблиц и схем для представления информации.
	Самостоятельная работа студентов Составить аннотацию на рассказ А.П.Чехова «Ионыч».
Тема 3.3. Функциональные стили речи.	**Содержание учебного материала** Разговорная речь. Анекдот, шутка. Официально-деловой стиль. Деловое письмо, его структурные элементы и языковые особенности. Учебно-научный стиль. Доклад, сообщение. Речь оппонента на защите проекта. Публицистический стиль. Проблемный очерк.
	Самостоятельная работа студентов Подготовка сообщения на тему:«Виды интервью в современных СМИ».
Тема 3.4.Язык художественной литературы	**Содержание учебного материала** Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. Афоризмы в произведениях М.А. Булгакова.
	Самостоятельная работа студентов Выписать из произведения М.А. Булгакова «Собачье сердце» 10 афоризмов.
Тема 3.5. Научный стиль речи.	**Содержание учебного материала** Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.
	Самостоятельная работа студентов

	Подготовка сообщения на тему: «Языковые особенности научного стиля речи»; составить таблицу «Функциональные стили речи и их признаки».
Тема 3.6. Дифференцированный зачёт.	**Содержание учебного материала** Дифференцированный зачёт.

Иностранный язык (171 час)

Введение

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

Практические занятия Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни,техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

Индивидуальные проекты

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).
Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия.

Физические и природные явления.

Достижения и инновации в области естественных наук.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Участие в отраслевых выставках.

Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

ИСТОРИЯ (171 час)

Содержание учебной дисциплины

Введение

Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. ***Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития*** (***формационная, цивилизационная, их сочетание).*** Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.

1. Древнейшая стадия истории человечества

Происхождение человека. Люди эпохи палеолита**.** Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару.

Появление человека современного вида. Палеолит. ***Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения.*** Родовая община. ***Формы первобытного брака.*** Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России.

Практические занятия

Археологические памятники палеолита на территории России.

Неолитическая революция и ее последствия. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. ***Древнейшие поселения земледельцев и животноводов.*** Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. ***Индоевропейцы и проблема их прародины.*** Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. ***Укрепление власти вождей.*** Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Практическое занятие

Неолитическая революция на территории современной России.

1. *Цивилизации Древнего мира*

Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации.

Практическое занятие

Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.

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

Практическое занятие

Великая греческая колонизация и ее последствия.

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

Практическое занятие

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

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

Практические занятия

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

2. *Цивилизации Запада и Востока в Средние века*

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

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

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

Практические занятия

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

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

Практическое занятие

Принятие христианства славянскими народами.

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

Практическое занятие

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

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

Практическое занятие

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

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

Практическое занятие

Структура и сословия средневекового общества.

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

Практическое занятие

Повседневная жизнь горожан в Средние века.

Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. ***Клюнийская реформа, монашеские ордена. Борьба пап и императоров Священной Римской империи. Папская теократия.*** Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.

Практическое занятие

Крестовые походы, их последствия.

Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средние века. ***Держава Плантагенетов.*** Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «***Черная смерть***» ***и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера.*** Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. ***Война Алой и Белой розы в Англии.*** Укрепление королевской власти в Англии.

Практические занятия

Политический и культурный подъем в Чехии.

Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура ***(стили, творцы, памятники искусства).*** Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.

Практическое занятие

Культурное наследие европейского Средневековья.

4.От Древней Руси к Российскому государству

Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. ***Взаимоотношения с соседними народами и государствами.*** Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. ***Варяжская проблема.*** Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдье). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.

Практическое занятие

Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.

Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. ***Организация защиты Руси от кочевников.*** Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.

Практическое занятие

Крещение Руси: причины, основные события, значение.

Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. ***Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли.*** Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.

Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. ВладимироСуздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.

Практическое занятие

Владимиро-Суздальское княжество.

Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература ***(слово, житие, поучение, хождение).*** Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись ***(мозаики, фрески).*** Иконы. ***Декоративно-прикладное искусство.*** Развитие местных художественных школ.

Практическое занятие

Деревянное и каменное зодчество.

Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. ***Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы.*** Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

Практическое занятие

Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию**.**

Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. ***Московские князья и их политика.*** Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.

Практическое занятие

Куликовская битва, ее значение.

Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. ***Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодальная война второй четверти*** XV ***века, ее итоги.*** Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. ***Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией.*** Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. ***Происхождение герба России. Система землевладения.*** Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

Практическое занятие

Образование единого Русского государства и его значение.

5.Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству

Россия в правление Ивана Грозного. ***Россия в период боярского правления.*** Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. ***Укрепление армии. Стоглавый собор.*** Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.

Практическое занятие

Опричнина, споры о ее смысле.

Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.

Практическое занятие

Окончание Смуты и возрождение российской государственности.

Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С.Т. Разина.

Практическое занятие

Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. ***Преобразования в армии.*** Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. ***Протопоп Аввакум.*** Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. ***Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.***

Практические занятия Реформы патриарха Никона.

Церковный раскол.

Культура Руси конца XIII—XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (***памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения).*** Развитие зодчества (Московский Кремль, ***монастырские комплексы-крепости).*** Расцвет иконописи (Ф.Грек, А.Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И.Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

Практическое занятие

Культура России XVII века.

6. *Страны Запада и Востока в XVI —XVIII веке*

Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. ***Новые формы организации производства. Накопление капитала.*** Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. ***Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия.*** Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.

Практическое занятие

Зарождение ранних капиталистических отношений.

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

Практическое занятие

Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая

концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. ***Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре.*** Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

Практическое занятие

Высокое Возрождение в Италии.

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

Практическое занятие

Крестьянская война в Германии.

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

Практическое занятие

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

Англия в XVII—XVIH веках. Причины и начало революции в Англии. ***Демократические течения в революции. Провозглашение республики.*** Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж.Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. ***Колониальные проблемы.*** Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

Практическое занятие

Итоги, характер и значение Английской революции.

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

Практическое занятие

Сёгунат Токугавы в Японии.

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

Практическое занятие

Европейские колонизаторы в Индии.

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

Практическое занятие

Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

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

Практическое занятие

Идеология Просвещения и значение ее распространения.

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

Практическое занятие

Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

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

Практическое занятие

Якобинская диктатура.

7. *Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи*

Россия в эпоху петровских преобразований. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. ***Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В. В. Голицына.*** Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. ***Первые преобразования.*** Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. ***Прутский и Каспийский походы.*** Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. ***Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения.*** Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Практическое занятие

Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце ХУШ века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е.И.Пугачева и его значение.

Практическое занятие

Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.

Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. ***Русско-турецкая война 1735 —1739 годов.*** Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. ***Уложенная комиссия.*** Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф.Ф.Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.

Практическое занятие

Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

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

Практическое занятие

Историческая наука в России в ХУШ веке.

3. *Становление индустриальной цивилизации*

Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения.
Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. ***Появление новых видов транспорта и средств связи.*** Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в Х!Х веке. ***Конец эпохи «свободного капитализма»***. Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы.

Финансовый капитал. Роль государства в экономике.

Практическое занятие

Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.

Международные отношения. Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. ***Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами.*** Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. ***Противоречия между державами.*** Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

Практическое занятие

Крымская (Восточная) война и ее последствия.

Политическое развитие стран Европы и Америки. Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848 —1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. ***Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн.*** Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. ***Первые социалисты.*** Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. ***Течения внутри социал-демократии***.

Практическое занятие

Гражданская война в США.

Развитие западноевропейской культуры. Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. ***Революция в физике.*** Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.

9 *Процесс модернизации в традиционных обществах Востока*

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

Практическое занятие

Колониальный раздел Азии и Африки.

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

Практическое занятие

Революция Мэйдзи и ее последствия.

10. *Российская империя в X!X веке*

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах.
Меры по развитию системы образования. Проект М.М.Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. ***Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии.*** Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М.И.Кутузов, П.И.Багратион, Н.Н. Раевский, Д.В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813 —1814 годов. Венский конгресс. ***Роль России в европейской политике в 1813 —1825 годах.*** Изменение внутриполитического курса Александра I в 1816 —1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

Практическое занятие

Отечественная война 1812 года.

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

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

Практическое занятие

Значение движения декабристов.

Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. ***Преобразование и укрепление роли государственного аппарата.*** Кодификация законов. Социальноэкономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е.Ф.Канкрина. ***Политика в области образования.*** Теория официальной народности (С. С. Уваров).

Практическое занятие

Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия.

Общественное движение во второй четверти XIX века. Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. И И. С. Аксаковы, И. В. И П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю.Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционносоциалистические течения (А.И.Герцен, Н.П.Огарев, В.Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Практическое занятие

Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

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

Практическое занятие

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

Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. ***Планы и проекты переустройства России***. Подготовка крестьянской реформы. ***Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях.*** Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860 — 1870-х годов. «Конституция М.Т.Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

Практическое занятие

Значение отмены крепостного права в России.

Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». ***Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества.*** Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

Практическое занятие

Народническое движение.

Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. ***Железнодорожное строительство.*** Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н.Х.Бунге, С.Ю.Витте). Разработка рабочего законодательства.

Практическое занятие

Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века.

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

Практическое занятие

Русско-турецкая война 1877—1878 годов.

Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И.Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). ***Географические экспедиции, их участники.*** Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре

(романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В.А.Жуковский, А.С.Пушкин, М.Ю.Лермонтов, Н.В.Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н.А.Некрасов, И.С.Тургенев, Л.Н. Толстой, Ф.М.Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М.И.Глинка, П.И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампир, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

Практическое занятие

Золотой век русской литературы.

11. *От Новой истории к Новейшей*

Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. ***Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне.*** Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.

Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. ***Начало антиколониальной борьбы.*** Синьхайская революция в Китае. ных Ятсен. Гоминьдан. Кризис ***Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране.*** Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.

Практическое занятие

Синьхайская революция в Китае.

Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. ***Аграрный вопрос.*** Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В.М.Чернов, В.И.Ленин, Ю.О.Мартов, П.Б.Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. ***Усиление влияния в Северо-Восточном Китае.*** Русско-японская война 1904 —1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

Революция 1905 —1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. ***Развитие революционных событий и политика властей.*** Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. ***Легальные политические партии.*** Опыт российского парламентаризма 1906 —1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

Практическое занятие

Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

Россия в период столыпинских реформ. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П. ***А. Столыпин и III Государственная дума.*** Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. ***Другие реформы и их проекты.*** Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910— 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.

Практическое занятие

Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.

Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. ***Сборник «Вехи».*** Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.

Практическое занятие

Русская философия: поиски общественного идеала.

Первая мировая война. Боевые действия 1914 —1918 годов. Особенности и участники войны. ***Начальный период боевых действий*** (***август— декабрь 1914 года).*** Восточный фронт и его роль в войне. ***Успехи и поражения русской армии.*** Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915 —1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. ***Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году.*** Поражение Германии и ее союзников.

Практическое занятие

Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

Первая мировая война и общество. *Развитие военной техники в годы войны.* **Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы.** *Государственное регулирование экономики.* **Патриотический подъем в начале войны.** *Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения.*

Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.

Практическое занятие

Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

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

Практическое занятие

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

Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. ***Союз большевиков и левых эсеров***. ***Установление власти Советов в основных регионах России***. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. ***Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром.*** Установление однопартийного режима.

Практическое занятие

II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле.

Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. ***Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918 —1920 годах. Завершающий период Гражданской войны.*** Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.

Практическое занятие

Россия в годы Гражданской войны.

12. *Между мировыми войнами*

Европа и США. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929 —1933 годов. ***Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса.*** Дж.М.Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф.Рузвельта и его результаты.

Практическое занятие

Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов.

Недемократические режимы. ***Рост фашистских движений в Западной Европе.*** Захват фашистами власти в Италии. ***Режим Муссолини в Италии.*** Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. ***Реформы правительств Народного фронта.*** Гражданская война в Испании. ***Помощь СССР антифашистам***. ***Причины победы мятежников***.

Практическое занятие

Гражданская война в Испании.

Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М.Кемаля. Великая национальная революция 1925 — 1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. ***Советские районы Китая.*** Создание Национального фронта борьбы против Японии. ***Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами***. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

Практическое занятие

Великая национальная революция 1925 —1927 годов в Китае.

Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис ВерсальскоВашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японокитайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. ***Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании***. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Практическое занятие

Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Культура в первой половине XX века. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. ***Рождение звукового кино.*** Нацизм и культура.

Практическое занятие

Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века.

Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. ***Национальная политика советской власти.*** Укрепление позиций страны на международной арене.

Практические занятия

Сущность нэпа.

Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. ***Начало индустриализации.*** Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.

Практическое занятие

Советская модель модернизации.

Советское государство и общество в 1920 — 1930-е годы. Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. ***Изменение социальной структуры советского общества.*** Стахановское движение. ***Положение основных социальных групп.*** Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

Практическое занятие

Стахановское движение.

Советская культура в 1920— 1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. ***Идейная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве.*** Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.

Практическое занятие

«Культурная революция»: задачи и направления.

13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Накануне мировой войны. ***Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны.*** Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.

Практические занятия

Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

Подготовка к войне.

Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. ***Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию.*** Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского

руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 — 1945 годах.

Практическое занятие

Историческое значение Московской битвы.

Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. ***Военные действия в Северной Африке.*** Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. ***Конференции глав союзных держав и их решения.*** Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.

Практические занятия

Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.

Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.

14. *Мир во второй половине XX — начале XXI века*

Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. ***Раскол антифашистской коалиции.*** Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. ***Особая позиция Югославии.*** Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.

Практическое занятие

Создание ООН и ее деятельность.

Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. ***Основные тенденции внутренней и внешней политики США.*** Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

Практические занятия

Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

«План Маршалла».

Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. ***Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ).*** Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. ***Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960 — 1970-е годы.*** Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.

«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.

Практическое занятие

Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. ***Освобождение Анголы и Мозамбика.*** Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. ***Социалистический и капиталистический пути развития.*** Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Практическое занятие

Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.

Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. ***Причины противоречий между Индией и Пакистаном.*** Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Практическое занятие

Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран

Латинской Америки. *Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры.* **Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф.Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С.Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XX! Века. Президент Венесуэлы У.Чавес и его последователи в других странах.** *Строительство социализма XXI века.*

Практическое занятие

Кубинская революция.

Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. ***Войны, США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии.*** Многополярный мир, его основные центры.

Практическое занятие

Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.

Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. ***Произведения о войне немецких писателей***. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. ***Индустрия развлечений***. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.

Практическое занятие

Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XX! Века.

15.Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности.
Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. ***Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество.*** Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

Практическое занятие

Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. ***Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве.*** Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.

Практическое занятие

XX съезд КПСС и его значение.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутриполитического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. ***Усиление позиций партийногосударственной номенклатуры.*** Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. ***Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры***. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

Практическое занятие

Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.

СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. ***Причины нарастания проблем в экономике.*** Экономические реформы, их результаты. ***Разработка проектов приватизации и перехода к рынку.*** Реформы политической системы. ***Изменение государственного устройства СССР.*** Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание ***экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений.***

Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.

Практическое занятие

Политика гласности в СССР и ее последствия.

Развитие советской культуры (1945 —1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. ***Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни***. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. ***Достижения и противоречия художественной культуры.*** Культура в годы перестройки. ***Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа.*** Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С.П. Королев, Ю.А.Гагарин). Развитие образования в СССР. ***Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов***.

Практическое занятие

Успехи советской космонавтики.

16. Российская Федерация на рубеже XX—XX1 веков

Формирование российской государственности. ***Изменения в системе власти.*** Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. ***Основные направления национальной политики: успехи и просчеты.*** Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н. Ельцина. Деятельность Президента России В.В.Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XX! Века. Роль государства в экономике. ***Приоритетные национальные проекты и федеральные программы.*** Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. ***Разработка и реализация планов дальнейшего развития России.*** Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. ***Балканский кризис 1999 года.*** Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. ***Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества.*** Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.

Практические занятия

Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.

Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (171 час)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Человек и общество

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности.

Выбор профессии. Профессиональное самоопределение

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.

Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

4. Общество как сложная система

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

Практические занятия

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности и интересы.

Мировоззрение. Типы мировоззрения.

Основные институты общества.

Общество и природа.

Глобализация.

2. Духовная культура человека и общества

2.1. Духовная культура личности и общества

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

2.2. Наука и образование в современном мире

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.

Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.

2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода

совести. Религиозные объединения Российской Федерации.

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

Практические занятия

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия.

Искусство.

3. Экономика

3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов.

Факторы производства.

Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

3.3. Рынок труда и безработица

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.

Практические занятия Экономика как наука.

Типы экономических систем.

Факторы спроса и предложения.

Функции государства в экономике.

Причины безработицы и трудоустройство.

Особенности современной экономики России.

4. Социальные отношения

4.1. Социальная роль и стратификация

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

4.2. Социальные нормы и конфликты

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.

4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.

Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опека и попечительство.

Практические занятия Социальная стратификация.

Виды социальных норм.

Социальные конфликты.

Социальная стратификация в современной России.

Межнациональные отношения.

Семья в современной России.

5. Политика

5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.

Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций.

Правовое государство, понятие и признаки.

5.2. Участники политического процесса

Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.

Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации.

Политические партии и движения, их классификация. Современные идейнополитические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм.

Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

Практические занятия

Политическая система общества, ее структура.

Государство в политической системе общества.

Функции государства.

Формы государства.

Гражданское общество и правовое государство.

Избирательное право в Российской Федерации. Личность и государство.

6. Право

6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Юриспруденция как общественная наука.

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.

Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.

Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.

Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства.

Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы.

Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

6.3. Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Практические занятия Право в системе социальных

норм.
Система права. Формы права.
Конституционное право.
Права и обязанности человека и гражданина.
Гражданское право.
Трудовое право.
Административное право.
Уголовное право.

ФИЗИКА (108 часов)

Введение

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

5. **Механика**

Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное
движение по окружности. Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике. Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

Демонстрации

Зависимость траектории от выбора системы отсчета.
Виды механического движения.
Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.
Сложение сил.
Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.
Зависимость силы упругости от деформации.
Силы трения.
Невесомость.
Реактивное движение.
Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.
Лабораторные работы
Исследование движения тела под действием постоянной силы.
Изучение закона сохранения импульса.
Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести
и упругости.
Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела.
Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника.
Изучение особенностей силы трения (скольжения).

6. **Основы молекулярной физики и термодинамики**

Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры.

Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.

Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины.КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

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

Демонстрации

Движение броуновских частиц.
Диффузия.
Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.
Изотермический и изобарный процессы.
Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.
Модели тепловых двигателей.
Кипение воды при пониженном давлении.
Психрометр и гигрометр.
Явления поверхностного натяжения и смачивания.
Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.
Лабораторные работы
Измерение влажности воздуха.
Измерение поверхностного натяжения жидкости.
Наблюдение процесса кристаллизации Изучение деформации растяжения.
Изучение теплового расширения твердых тел.
Изучение особенностей теплового расширения воды.

7. **Электродинамика**

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

Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц. Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

Демонстрации

Взаимодействие заряженных тел.
Проводники в электрическом поле.
Диэлектрики в электрическом поле.
Конденсаторы.

Тепловое действие электрического тока.
Собственная и примесная проводимость полупроводников.
Полупроводниковый диод.
Транзистор.
Опыт Эрстеда.
Взаимодействие проводников с токами.
Отклонение электронного пучка магнитным полем.
Электродвигатель.
Электроизмерительные приборы.
Электромагнитная индукция.
Опыты Фарадея.
Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.
Работа электрогенератора.
Трансформатор.

Лабораторные работы

Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников.
Изучение закона Ома для полной цепи.
Изучение явления электромагнитной индукции.
Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.
Определение температуры нити лампы накаливания.
Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.

8. **Колебания и волны**

Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн.Звуковые волны. Ультразвук и его применение.Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

Демонстрации

Свободные и вынужденные механические колебания.
Резонанс.
Образование и распространение упругих волн.
Частота колебаний и высота тона звука.
Свободные электромагнитные колебания.
Осциллограмма переменного тока.
Конденсатор в цепи переменного тока.
Катушка индуктивности в цепи переменного тока.
Резонанс в последовательной цепи переменного тока.
Излучение и прием электромагнитных волн.
Радиосвязь.

Лабораторные работы

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

9. **Оптика**

Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное

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

Демонстрации

Законы отражения и преломления света.
Полное внутреннее отражение.
Оптические приборы.
Интерференция света.
Дифракция света.
Поляризация света.
Получение спектра с помощью призмы.
Получение спектра с помощью дифракционной решетки.
Спектроскоп.

Лабораторные работы

Изучение изображения предметов в тонкой линзе.
Изучение интерференции и дифракции света.
Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий.

6. Элементы квантовой физики

Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы. Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова –Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

Демонстрации

Фотоэффект.
Линейчатые спектры различных веществ.
Излучение лазера (квантового генератора).
Счетчик ионизирующих излучений.

7. Эволюция Вселенной

Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

Демонстрации

Солнечная система (модель).
Фотографии планет, сделанные с космических зондов.
Карта Луны и планет.
Строение и эволюция Вселенной.
Примерные темы рефератов (докладов),
индивидуальных проектов

• Александр Григорьевич Столетов — русский физик.
• Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.
• Альтернативная энергетика.
• Акустические свойства полупроводников.
• Андре Мари Ампер — основоположник электродинамики.
• Асинхронный двигатель.
• Астероиды.

• Астрономия наших дней.
• Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.
• Бесконтактные методы контроля температуры.
• Биполярные транзисторы.
• Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.
• Величайшие открытия физики.
• Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.
• Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.
• Вселенная и темная материя.
• Галилео Галилей — основатель точного естествознания.
• Голография и ее применение.
• Движение тела переменной массы.
• Дифракция в нашей жизни.
• Жидкие кристаллы.
• Законы Кирхгофа для электрической цепи.
• Законы сохранения в механике.
• Значение открытий Галилея.
• Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.
• Исаак Ньютон — создатель классической физики.
• Использование электроэнергии в транспорте.
• Классификация и характеристики элементарных частиц.
• Конструкционная прочность материала и ее связь со структурой.
• Конструкция и виды лазеров.
• Криоэлектроника (микроэлектроника и холод).
• Лазерные технологии и их использование.
• Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.
• Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции).
• Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.
• Макс Планк.
• Метод меченых атомов.
• Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.
• Методы определения плотности.
• Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.
• Модели атома. Опыт Резерфорда.
• Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.
• Молния — газовый разряд в природных условиях.
• Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
• Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.
• Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.
• Нильс Бор — один из создателей современной физики.
• Нуклеосинтез во Вселенной.
• Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.
• Оптические явления в природе.
• Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости.
• Переменный электрический ток и его применение.
• Плазма — четвертое состояние вещества.
• Планеты Солнечной системы.
• Полупроводниковые датчики температуры.
• Применение жидких кристаллов в промышленности.
• Применение ядерных реакторов.
• Природа ферромагнетизма.
• Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.
• Производство, передача и использование электроэнергии.
• Происхождение Солнечной системы.

• Пьезоэлектрический эффект его применение.
• Развитие средств связи и радио.
• Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины.
• Реликтовое излучение.
• Рентгеновские лучи. История открытия. Применение.
• Рождение и эволюция звезд.
• Роль К.Э.Циолковского в развитии космонавтики.
• Свет — электромагнитная волна.
• Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракетно-космической техники.
• Силы трения.
• Современная спутниковая связь.
• Современная физическая картина мира.
• Современные средства связи.
• Солнце — источник жизни на Земле.
• Трансформаторы.
• Ультразвук (получение, свойства, применение).
• Управляемый термоядерный синтез.
• Ускорители заряженных частиц.
• Физика и музыка.
• Физические свойства атмосферы.
• Фотоэлементы.
• Фотоэффект. Применение явления фотоэффекта.
• Ханс Кристиан Эрстед — основоположник электромагнетизма.
• Черные дыры.
• Шкала электромагнитных волн.
• Экологические проблемы и возможные пути их решения.
• Электронная проводимость металлов. Сверхпроводимость.
• Эмилий Христианович Ленц — русский физик.__

Химия (178 часов)

Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

1. Органическая химия

1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (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. Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы.сновы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий,

старшинство фунциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.

Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва.Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов,способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные).Реакции присоединения (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. Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.

Демонстрации

Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов).

Модели молекул CH4, C2H4, C2H2, C6H6, CH3OH — шаростержневые и объемные.

Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров.

Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром.Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.

Лабораторный опыт

Изготовление моделей молекул —представителей различных классов органических соединений.

Практические занятия.

Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении.Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна).

10. **Предельные углеводороды**

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников,крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.

Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

Демонстрации

Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана.

Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси.
Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание).
Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки.
Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка кислорода.
Взрыв смеси метана с воздухом и хлором.
Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином.
Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты

Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.
Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам.
Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи.
Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты).

Практическое занятие

Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.

11. **Этиленовые и диеновые углеводороды**

Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционнойспособности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.

Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о 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 термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера—Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.

Демонстрации

Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов.
Коллекция «Каучук и резина».
Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).

Лабораторные опыты

Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре.
Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.
Распознавание образцов алканов и алкенов.

Практические занятия

Получение этилена дегидратацией этилового спирта.
Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.
Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана,пропан-бутановой смеси).

1.4. Ацетиленовые углеводороды

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.

Демонстрации

Модели молекулы ацетилена и других алкинов.

Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

Лабораторный опыт

Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.

1.5. Ароматические углеводороды

Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов.

Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя—Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

Демонстрации

Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов.

Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки.

Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты).

Горение бензола.

Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия.

Получение нитробензола.

Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использованием растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии. Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

1.6. Природные источники углеводородов

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливноэнергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.

Демонстрации

Коллекция «Природные источники углеводородов».

Сравнение процессов горения нефти и природного газа.

Образование нефтяной пленки на поверхности воды.

Каталитический крекинг парафина (или керосина).

Лабораторные опыты
Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине.
Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге.

1.7. Гидроксильные соединения

Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способыих получения, практическое применение.

Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы.Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe3+. Применение фенола. Получение фенола в промышленности.

Демонстрации

Модели молекул спиртов и фенолов.
Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола.
Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метилпропанолом-2, глицерином.
Получение бромэтана из этанола.
Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой.
Реакция фенола с формальдегидом.
Качественные реакции на фенол.
Зависимости растворимости фенола в воде от температуры.
Взаимодействие фенола с раствором щелочи.
Распознавание растворов фенолята натрия и карбоната натрия (барботаж выдыхаемого воздуха или действие сильной кислоты).
Распознавание водных растворов фенола и глицерина.
Лабораторные опыты
Ректификация смеси этанол—вода.
Обнаружение воды в азеотропной смеси воды и этилового спирта.

Практические занятия

Изучение растворимости спиртов в воде.
Окисление спиртов различного строения хромовой смесью.
Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.

1.8. Альдегиды и кетоны

Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов,

гидратацией алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов,специфические способы их получения и свойства.

Демонстрации

Шаростержневые и объемные модели молекул альдегидов и кетонов.

Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью.

Качественные реакции на альдегидную группу.

Лабораторные опыты

Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой.

Получение фенолоформальдегидного полимера.

Распознавание раствора ацетона и формалина.

Практические занятия

Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II).

Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.

1.9. Карбоновые кислоты и их производные

Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.

Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование.

Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.

Демонстрации

Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот.

Возгонка бензойной кислоты.

Отношение различных карбоновых кислот к воде.

Сравнение pH водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности.

Получение приятно пахнущего сложного эфира.

Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты

Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия.

Ознакомление с образцами сложных эфиров.

Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам.

Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира.

Растворимость жиров в воде и органических растворителях.

Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде.

Практические занятия

Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами.

Получение изоамилового эфира уксусной кислоты.
Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира.
Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот.

1.10. Углеводы

Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз.

Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.

Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.

Демонстрации

Образцы углеводов и изделий из них.
Получение сахарата кальция и выделение сахарозы из раствора сахарата кальция.
Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой.
Отношение растворов сахарозы и мальтозы к Cu(OH)2 при нагревании.
Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы.
Набухание целлюлозы и крахмала в воде.
Получение тринитрата целлюлозы.
Коллекция волокон.

Лабораторные опыты

Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки).
Кислотный гидролиз сахарозы.
Знакомство с образцами полисахаридов.
Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах.

Практические занятия

Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах.
Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.
Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.

1.11. Амины, аминокислоты, белки

Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.

Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н. Н. Зинина.Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение.Оптическая изомерия α-

аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы.Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.

Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.

Демонстрации

Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношениек воде. Горение метиламина.

Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами.

Окрашивание тканей анилиновыми красителями.

Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот.

Нейтрализация щелочи аминокислотой.

Нейтрализация кислоты аминокислотой.

Растворение и осаждение белков.

Лабораторные опыты

Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов.

Растворение белков в воде и их коагуляция.

Обнаружение белка в курином яйце и молоке.

Практические занятия

Образование солей анилина. Бромирование анилина.

Образование солей глицина. Получение медной соли глицина.

Денатурация белка. Цветные реакции белков.

1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.

Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.

Демонстрации

Модели молекул важнейших гетероциклов.

Коллекция гетероциклических соединений.

Действие раствора пиридина на индикатор.

Взаимодействие пиридина с соляной кислотой.

Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований.

Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных.

Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.

Лабораторный опыт

Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.

1.13. Биологически активные соединения

Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов:селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.

Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды

(стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения.

Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.

Демонстрации

Сравнение скорости разложения H_2O_2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI, $FeCl_3$, MnO_2.

Образцы витаминных препаратов.

Поливитамины.

Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов.

Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина.

Взаимодействие адреналина с раствором $FeCl_3$.

Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки).

Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.

Лабораторные опыты

Испытание растворимости адреналина в воде и соляной кислоте.

Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме.

Практические занятия

Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке.

Действие амилозы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода.

Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных п-аминофенола.

2. Общая и неорганическая химия

2.1. Химия — наука о веществах

Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул.

Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ных, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса.Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона. Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.

Демонстрации

Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ.

Набор моделей атомов и молекул.

Некоторые вещества количеством в 1 моль.

Модель молярного объема газов.

Практические занятия

Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ.

Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией.

2.2. Строение атома

Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.

Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира.

Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа:

главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое.Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов.Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.

Демонстрации

Фотоэффект.

Модели орбиталей различной формы.

Лабораторный опыт

Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа.

2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева.

Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э. Шанкуртуа, Дж. А. Ньюлендса, Л. Ю. Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации

Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода. Лабораторный опыт. Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.

2.4. Строение вещества

Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная,металлическая и водородная. Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность,угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.

Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. П.

Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

Демонстрации

Модели молекул различной архитектуры.

Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp-, sp2-, sp3-гибридных орбиталей.

Модели кристаллических решеток различного типа.

Модели молекул ДНК и белка.

Лабораторные опыты

Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью.

Качественные реакции на ионы Fe2+ и Fe3+.

2.5. Полимеры

Неорганические полимеры. Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.

Демонстрации

Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород.

Минеральное волокно — асбест — и изделия из него.

Модели молекул белков, ДНК, РНК.

Лабораторные опыты

Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород.

Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей.

Сравнение свойств термореактивных и термопластичных пластмасс.

Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы.

Обнаружение хлора в поливинилхлориде.

2.6. Дисперсные системы

Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

Демонстрации

Виды дисперсных систем и их характерные признаки.

Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).

Лабораторные опыты

Получение суспензии серы и канифоли.

Получение эмульсии растительного масла и бензола.

Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.

2.7. Химические реакции

Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с

неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).

Демонстрации

Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон. Модели бутана и изобутана. Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола. Цепочка превращений P → P2O5 → H3PO4; свойства уксусной кислоты; реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид.

Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля. Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой.

Модель «кипящего слоя».

Смещение равновесия в системе: Fe3+ + 3 CNS- ←→ Fe(CNS)3; омыление жиров ,реакции этерификации. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления. Сравнение свойств 0,1 Н растворов серной и сернистой кислот; муравьиной и уксусной кислот; гидроксидов лития, натрия и калия.

Лабораторные опыты

Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот.

2.8. Растворы

Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов,АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

Демонстрации

Сравнение электропроводности растворов электролитов.

Смещение равновесия диссоциации слабых кислот.

Индикаторы и изменение их окраски в разных средах.

Сернокислый и ферментативный гидролиз углеводов.

Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.

Лабораторный опыт

Характер диссоциации различных гидроксидов.

Практическое занятие

Приготовление растворов различных видов концентрации.

2.9. Окислительно-восстановительные реакции.

Электрохимические процессы

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции

межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.

Демонстрации

Восстановление дихромата калия цинком.
Восстановление оксида меди (II) углем и водородом.
Восстановление дихромата калия этиловым спиртом.
Окислительные свойства азотной кислоты.
Окислительные свойства дихромата калия.
Гальванические элементы и батарейки.
Электролиз раствора хлорида меди (II).

Лабораторные опыты

Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот.
Взаимодействие серной и азотной кислот с медью.
Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.

2.10. Классификация веществ. Простые вещества Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, осно́вные и комплексные. Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).

Демонстрации

Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов.
Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов.
Модели кристаллических решеток металлов.
Коллекция металлов с разными физическими свойствами.
Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот;натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра.
Оксиды и гидроксиды хрома.
Коррозия металлов в зависимости от условий.
Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий.
Коллекция руд.
Электролиз растворов солей.

Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита.
Аллотропия фосфора, серы, кислорода.
Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия; хлорной и сероводородной воды; обесцвечивание бромной воды этиленом или ацетиленом.

Лабораторные опыты

Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ.
Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ.
Ознакомление с коллекцией руд.
Получение кислорода и его свойства.
Получение водорода и его свойства.
Получение пластической серы, химические свойства серы.
Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей.
Свойства угля: адсорбционные, восстановительные.
Взаимодействие цинка или алюминия с растворами кислот и щелочей.
Окрашивание пламени катионами щелочных и щелочноземельных металлов.

2.11. Основные классы неорганических и органических соединений Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основ́ные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основ́ными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина. Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений.Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.

Демонстрации

Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств.
Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью.
Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты.
Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка).
Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метиламина.
Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление переходов:
$Ca \rightarrow CaO \rightarrow Ca3(PO4)2 \rightarrow Ca(OH)2$
$P \rightarrow P2O5 \rightarrow H3PO4$
$Cu \rightarrow CuO \rightarrow CuSO4 \rightarrow Cu(OH)2 \rightarrow CuO \rightarrow Cu$
$C2H5OH \rightarrow C2H4 \rightarrow C2H4Br2$

Лабораторные опыты

Получение и свойства углекислого газа.
Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот.
Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридомаммония).
Разложение гидроксида меди.
Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия.

Получение жесткой воды и изучение ее свойств.
Устранение временной и постоянной жесткости.

Практические занятия

Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства.
Получение аммиака, его свойства.

2.12. Химия элементов s-Элементы

Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль. Элементы
Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атома. Получение, физическиеи химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства,значение и применение. Природные соединения алюминия. Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образован ные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение.Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов. Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль. Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.Элементы IVA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы. D-Элементы
Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

Демонстрации

Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств.
Коллекции минералов и горных пород.
Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора.
Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода.
Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства.
Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.

Лабораторные опыты

Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов.
Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов.
Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов.

Практические занятия

Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств.
Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

2.13. Химия в жизни общества

Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана
атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.

Демонстрации

Модели производства серной кислоты и аммиака.
Коллекция удобрений и пестицидов.
Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.
Практические занятия
Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов.
Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.__

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА (171 час)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.
Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

12. ***Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья***

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.
Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни.
Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

13. ***Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями***

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

14. ***Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности***

Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

15. ***Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста***

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

Практическая часть

Учебно-методические занятия

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

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

здоровья (*по Э.Н. Вайнеру*).

9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

Учебно-тренировочные занятия

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

16. ***Легкая атлетика. Кроссовая подготовка***

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.
Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 1′ 00 м, 4′ 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

17. ***Лыжная подготовка***

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

18. ***Гимнастика***

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

19. ***Спортивные игры***

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.
Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным

правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. ***Ручной мяч***

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

Футбол *(для юношей)*

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

Основы безопасности жизнедеятельности (72 часа)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

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

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

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

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

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

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

1.5. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

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

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

Практические занятия

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

2. Государственная система обеспечения безопасности населения

2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

2.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

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

2.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

Практические занятия

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

3. Основы обороны государства и воинская обязанность

3.1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века,

создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.

3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

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

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

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

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

3.9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

3.10. Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.

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

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

Практические занятия

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

4. Основы медицинских знаний

4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

4.4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

4.5. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

4.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

4.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

Практические занятия

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.

Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

ЭКОЛОГИЯ (36 часов)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем.

История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях[1]. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.

Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

20. *Экология как научная дисциплина*

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных экологических проблем.

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Практическое занятие

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

21. *Среда обитания человека и экологическая безопасность*

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.

Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.

Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.

Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.

Демонстрация

Схема агроэкосистемы.

Практическое занятие

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

---

[1] Здесь и далее курсивом выделен дополнительный учебный материал, изучаемый при освоении профессий СПО естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования.

3. *Концепция устойчивого развития*

Возникновение концепции устойчивого развития. *Глобальные экологические проблемы и способы их решения.* Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». *Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие».*

«Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологические след и индекс человеческого развития.

Демонстрации

Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала

Индекс «живой планеты».

Экологический след.

Практическое занятие

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

4. *Охрана природы*

Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.

Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем.

Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).

Демонстрации

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Особо охраняемые природные территории России.

Практическое занятие

Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.

Экскурсия

Естественные и искусственные экосистемы района, окружающего обучающегося.

МАТЕМАТИКА (277 часов)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления.

Комплексные числа.

Корни, степени и логарифмы

Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем.

Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.

Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

Практические занятия

Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показателями.

Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений.

Решение прикладных задач.

Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.

Приближенные вычисления и решения прикладных задач. Решение логарифмических уравнений.

ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ

Основные понятия

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.

Основные тригонометрические тождества

Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения Формулы половинного угла.

Преобразования простейших тригонометрических выражений

Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.

Тригонометрические уравнения и неравенства

Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства.

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Практические занятия

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в суммую Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

ФУНКЦИИ ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ

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

Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.

Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). *Понятие о непрерывности функции*.

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

График обратной функции.

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

Обратные тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Практические занятия

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробнолинейной функций. Непрерывные и периодические функции. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.

Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и *неравенства*.

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Последовательности.
Способы задания и свойства числовых последовательностей. *Понятие о пределе последовательности*. *Существование предела монотонной ограниченной последовательности*. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.
Производная.
Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. *Производные обратной функции и композиции функции*.
Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.
Первообразная и интеграл.
Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

Практические занятия

Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.
Производная: механический и геометрический смысл производной.
Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.
Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.
Равносильность уравнений, неравенств, систем.
Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).
Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и *тригонометрические* неравенства. Основные приемы их решения.
Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

Прикладные задачи

Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.
Интерпретация результата, учет реальных ограничений. ***Практические занятия***
Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.
Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.
Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.
Элементы теории вероятностей
Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. *Понятие о независимости*

событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.

Элементы математической статистики

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), *генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.*

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Практические занятия

История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.
Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи.

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.
Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции*. Изображение пространственных фигур.

Многогранники

Вершины, ребра, грани многогранника. *Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.*

Призма. Прямая и *наклонная* призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.

Сечения куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).

Тела и поверхности вращения

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.

Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема.
Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, *плоскости и прямой.*
Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

Практические занятия

Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости.

Теорема о трех перпендикулярах.

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.

Параллельное проектирование и его свойства. *Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника*. Взаимное расположение пространственных фигур.

Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.

Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве.

Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости.

Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнения практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

ИНФОРМАТИКА (122 часа)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

Информационная деятельность человека

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

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с программным обеспечением.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Практические занятия

Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.

Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

Информация и информационные процессы

Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Практическое занятие

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Представление информации в различных системах счисления.

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.

Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному.

Практические занятия

Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере.

Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.

Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.

Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.

Разработка несложного алгоритма решения задачи.

Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.

Практические занятия

Среда программирования.

Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

Компьютерные модели различных процессов.

Практические занятия

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

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

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Запись информации на внешние носители различных видов.

Средства информационных и коммуникационных технологий

Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

Практические занятия

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практические занятия

Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.

Сервер. Сетевые операционные системы.

Понятие о системном администрировании.

Разграничение прав доступа в сети.

Подключение компьютера к сети.

Администрирование локальной компьютерной сети.

Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

Практические занятия

Защита информации, антивирусная защита.

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

Технологии создания и преобразования информационных объектов

Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

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

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).

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

Практическое занятие

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

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

Практическое занятие

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Использование презентационного оборудования.

Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

Практическое занятие

Компьютерное черчение.

Телекоммуникационные технологии

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

Практические занятия

Браузер.

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

Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Поисковые системы.

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Модем.

Единицы измерения скорости передачи данных.

Подключение модема.

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

Методы создания и сопровождения сайта.

Практическое занятие

Средства создания и сопровождения сайта.

Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.

Практические занятия

Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной

деятельности в локальной сети образовательного учреждения.
Настройка видео веб-сессий.
Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования.
Примеры оборудования с программным управлением.
Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

БИОЛОГИЯ (98 часов)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

Демонстрации

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.Царства живой природы.

22. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.
Митоз. Цитокинез.

Демонстрации

Строение и структура белка.
Строение молекул ДНК и РНК.
Репликация ДНК.
Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.
Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений
и животных.
Строение вируса.
Фотографии схем строения хромосом.
Схема строения гена.
Митоз.

Практические занятия

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.
Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.
Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

23. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов. Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное

здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Демонстрации

Многообразие организмов.
Обмен веществ и превращение энергии в клетке.
Фотосинтез.
Деление клетки.
Митоз.
Бесполое размножение организмов.
Образование половых клеток.
Мейоз.
Оплодотворение у растений.
Индивидуальное развитие организма.
Типы постэмбрионального развития животных.

Практическое занятия

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

24. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).

Демонстрации

Моногибридное и дигибридное скрещивание.
Перекрест хромосом.
Сцепленное наследование.
Мутации.
Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных.
Гибридизация.
Искусственный отбор.
Наследственные болезни человека.
Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Практические занятия

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.
Решение генетических задач.
Анализ фенотипической изменчивости.
Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

25. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль

эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира. Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С. Четвериков, И. И.Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

Демонстрации

Критерии вида.
Структура популяции.
Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.
Эволюционное древо растительного мира.
Эволюционное древо животного мира.
Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

Практические занятия

Описание особей одного вида по морфологическому критерию.
Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).
Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

Демонстрации

Черты сходства и различия человека и животных.
Черты сходства человека и приматов.
Происхождение человека.
Человеческие расы.

Практическое занятие

Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

26. **ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ**

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы.
Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.
Ярусность растительного сообщества.
Пищевые цепи и сети в биоценозе.
Экологические пирамиды.
Схема экосистемы.
Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.
Биосфера.
Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере.
Схема агроэкосистемы.
Особо охраняемые природные территории России.

Практические занятия

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например,леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.

7. БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.

Демонстрации

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве.

Трубчатые структуры в живой природе и технике.

Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

Экскурсии

Многообразие видов.

Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.

Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).

Естественные и искусственные экосистемы своего района.

АСТРОНОМИЯ (40 часов)

Содержание учебной дисциплины

Введение

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономи в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Наземные и космические телескопы, принцип их работы.

Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах.

Практическое применение астрономических исследований.

История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

1. История развития астрономии

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля.

Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма. Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

Демонстрация

Карта звездного неба.

Практическое занятие

С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области. https://hi-news.ru/tag/kosmos

2. Устройство Солнечной системы

Система «Земля-Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).

Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).

Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).

Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два

пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон – один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты.
Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.
Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет.Новые научные исследования Солнечной системы.
Демонстрация
Видеоролик «Луна» https://www.youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I Google Maps посещение планеты Солнечной системы https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planety-
solnechnoj-sistemy.html
Практическое занятие
Используя сервис Google Maps, посетить:
одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;
международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение.
3. Строение и эволюция Вселенной
Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд).
Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь междуб физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса-светимость»,вращение звезд различных спектральных классов).
Двойные звезды (оптические и физическиедвойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).
Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).
Наш Галактика (состав звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней.
Сверхмассивная чернаяь дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик).
Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики).
Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.
Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет).
Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).
Практическое занятие
Решение проблемных заданий, кейсов.
Экскурсии, в том числе интерактивные (в планетарий, Музей космонавтики и др.):
Живаяпланета.
Постижение космоса.
Самое интересное о метеоритах.
Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум».
Теория и практика космического полета на тренажере «Союз —ТМА».
Ссылки:http://www.planetarium-moscow.ru/world-of-astronomy/astronomical-news/ http://www.kosmo-museum.ru/static_pages/interaktiv

ГЕОГРАФИЯ (72 часа)

Содержание учебной дисциплины

Введение

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Источники географической информации

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

Практические занятия

Ознакомление с географическими картами различной тематики.

Нанесение основных географических объектов на контурную карту.

Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы.

Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов.

Использование статистических материалов и геоинформационных систем.

2. Политическое устройство мира

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.

Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

Практические занятия

Ознакомление с политической картой мира.

Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов.

Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади территории и численности населения.

Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.

3. География мировых природных ресурсов

Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы.

Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.

Практические занятия

Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов.

Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения.

Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.

4. География населения мира

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.

Половая и возрастная структура населения.
Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.
Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население.
Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.
Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.
Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.
Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Практические занятия
Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.
Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира.
Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира.
Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.
Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.

5. Мировое хозяйство

Современные особенности развития мирового хозяйства

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научнотехнический прогресс и его современные особенности.
Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.
Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.

География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка.
Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.

География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды.
Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.

Практические занятия

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.

Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.

Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.

6. Регионы мира

География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.
Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.
Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Африки

Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природноресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

География населения и хозяйства Северной Америки

Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.
США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.

География населения и хозяйства Латинской Америки

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природноресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.
Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.
Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Австралии и Океании

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

Практические занятия

Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства.
Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.

7. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.
Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. Практические занятия

Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России.
Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.
Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.
Составление карт (картосхем) внешнеторговых связей России.

8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

Практические занятия
Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.

Содержание учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности» (39 часов)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	
1	**2**	
Раздел 1. **Основные понятия исследовательской деятельности**		
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	Содержание учебного материала	
	1	Место и роль исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей.
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Примерная тематика домашних заданий: Подготовка сообщений на тему «Роль исследований в практической деятельности человека»?»	
Тема 1.2. Основные методы, виды и этапы исследовательского процесса	Содержание учебного материала	
	1	Понятие «методы исследования». Теоретические и эмпирические методы
	2	Виды исследовательских работ.
	3	Этапы исследовательского процесса.Постановка и формулирование целей и задач исследований.
	4	Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы.
	5	Структурирование систем и порядок его проведения. Планирование исследований
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Примерная тематика домашних заданий: Составление анкеты по конкретной теме «Почему Вы выбрали КГБПОУ «РАПТ»».апробация ее в своей группе, формулировка выводов.	
Раздел 2.		

Технология работы с информационными источниками		
Тема 2.1.Поиск информации	Содержание учебного материала	
	1	Информатика и информационное обеспечение исследования. Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации.
	2	Организация работы с литературой, способы получения и фиксации информации. Базы данных, информационные ресурсы региональных библиотек.
	Практические занятия	
	1	Поиск и обобщение информации в сети Интернет. Отправка и получение информации по электронной почте
	2	Работа со специализированными базами данных библиотечными каталогами, справочными материалами, периодическими изданиями.
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Примерная тематика домашних заданий: Подготовка сообщений на темы «Информационно-поисковые системы»,	
Тема 2.2.Накопление и обработка информации	Содержание учебного материала	
	1	Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации.
	2	Документальный поток информации.. Накопление и обработка научной информации.
	3	Организация работы по накоплению научной информации. Способы обработки информации.
	4	Работа с литературой. Составление аннотации, простого или сложного плана информационного текста, тезисов, конспектов, рефератов.
	Практические занятия	
	1	Составление аннотации статьи.
	2	Составление простого и сложного плана информационного текста литературного источника.
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Примерная тематика домашних заданий:	

	Подбор информации для сообщения на тему «Моя профессия»	
Раздел 3. **Технология выполнения исследовательской работы.**		
Тема 3.1. Структура исследовательской работы	Содержание учебного материала	
	1	Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих.
	2	Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям.
	3	Центральная тема исследования и ее обоснование: актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость.
	4	Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Гипотеза исследования. Апробация работы.
	Практические занятия	
	1	Формулировка темы и составление плана собственного исследования. Определение объекта, предмета, цели и задачи собственного исследования. Особенности проблемы и гипотезы собственной научно-исследовательской работы.
	2	Анализ дипломных работ на правильность определения объекта и предмета, формулировку цели, задач, гипотезы, значимости исследования и положений, выносимых на защиту.
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Корректировка плана, цели и задач собственного исследования, подбор информации.	
Тема 3.2. Правила оформления исследовательской работы	Содержание учебного материала	
	1	Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения.
	2	Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений.
	3	Требования к орфографической и стилистической грамотности работы.

	Практические занятия	
	1	Знакомство с ранее выполненными курсовыми и выпускными квалификационными работами. Анализ особенностей оформления работ.Составление списка литературы по теме исследования.
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Оформление библиографического списка по самостоятельно сформулированной теме исследовательской работы.	
Раздел 4. **Представление результатов исследовательской работы**		
Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления	Содержание учебного материала	
	1 2 3-4	Подготовка доклада. Психологический аспект готовности к выступлению. Требования к докладу. Культура выступления и дискуссии Речевые ошибки. Речевое поведение. Научный спор и дискуссия. Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления.Подготовка и участие в научно-практических конференциях.
	Практические занятия	
	1 2	Подготовка презентации. Основные правила разработки презентации. Участие в учебной конференции студенческих исследовательских работ.
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Разработка презентации для защиты своей работы. Подготовка к учебной конференции.	
Тема 4.2. Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской	Содержание учебного материала	
	1	Основные критерии оценивания исследовательских работ
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Подготовка к дифференцированному зачету.	

работы	

Содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» (ОП 01) (72 часа)

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		
	27. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	*1*		*ОК 1-7, 9,10*
Раздел 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**			
Тема 1.1 **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве**	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		*ОК 1-7, 9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	*1,2*		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	*1,2*		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	*1,2*		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	*2*		
	Тематика практических занятий			*ОК 1-7, 9,10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов			

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.2 **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	***1,2***		
	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.	***1,2***		
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	***1,2***		
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	***2***		
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	***2***		
	6. Схема микробиологического контроля	***1,2***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах			
	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			
Раздел 2	***Основы физиологии питания***			
Тема 2.1 ***Основные пище вые вещества, их источники,***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5***

роль в структуре питания				***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	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. Источники основных пищевых веществ, состав,	**		
	физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.2 ***Пищеварение и усвояемость пищи***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	**		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	**		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.			
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи			
Тема 2.3 ***Обмен веществ и энергии***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5***
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	**		

	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	**		***ПК 5.1-5.5***
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.			
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)			
Тема 2.4 Рациональное	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5***
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы.	**		
сбалансированное питание для различных групп населения	Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	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	**		
	Тематика практических занятий			
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
Раздел 3	***Санитария и гигиена в пищевом производстве***			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	***2,3***		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	***2,3***		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил			
Тема 3.2	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10***

Санитарногигиенические требования к помещениям	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. 2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	***2,3***		***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	***2,3***		
	4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и	***2,3***		
	сроки хранения			
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			
Тема 3.3 **Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6***
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	***2,3***		

пищевых продуктов	***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	***2,3***		***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			
Тема 3.4 **Санитарногигиенические**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8***
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов			
требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация			***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	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			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья			

Содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» (ОП 01) (72 часа)

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	***1***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	***1,2***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	***1,2***		
Тема 1. **Классификация продовольственных товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация продовольственных товаров.	***1,2***		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	***1,2***		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2. **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5***
	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	***1,2***		

	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов,	***1,2***		***ПК 5.1-5.5***
	грибов и продуктов их переработки			
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.			
	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 3 **Товароведная характеристика зерновых товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	***1,2***		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту			
	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 4. **Товароведная характеристика молочных товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	***1,2***		
	2. Условия и сроки храения молочных товаров	***1,2***		

				ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных работ			
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение			
	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 5 **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	**		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 6. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	***1,2***		
	2. Условия. Сроки хранения мяса и мясных продуктов	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества мяса			
	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 7. **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, улинарное назначение яичных продуктов	***1,2***		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	***1,2***		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	***1,2***		
	Тематика лабораторных работ			***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	28. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 8. **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	***2,3***		
	2. Условия и сроки хранения			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту			
	Самостоятельная работа обучающихся			***ОК 1-7,9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			

Содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» (ОП 03) (72 часа)

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1	**Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**			
Тема 1.1 **Классификация и характеристика основных типов организаций питания**	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		*ОК 1-7, 9, 10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	29. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	*1,2*		
	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 1.2 **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		*ОК 1-7, 9, 10* *ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8* *ПК 3.1-3.6* *ПК 4.1-4.5* *ПК 5.1-5.5*
	1. 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.	*1,2*		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	*1,2*		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	*1,2*		
	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	***2***		
	Тематика практических занятий			***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).			
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)			
	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			
Раздел 2	***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства***			
Тема 2.1 Механическое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	***2***		

	Правила безопасной эксплуатации			
	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	***2***		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	***2***		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	***2***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.			
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.2 Тепловое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	**		
	30. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**		

	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	31. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования			
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.			
	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***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	***2,3***		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	***2,3***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
	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			

Содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» (ОП 04) (36 часов)

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	*2*		*3*	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности				
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	*1,2*		*ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	*1,2*		*ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. **Источники информации** Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. Ru, http:// bibliotekar. Ru			
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	*Содержание учебного материала*	*Уровень освоения*		
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	*1,2*		*ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и	*1,2*		*ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*

	значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.			
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	***1,2***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 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 Российской Федерации» от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) **Интернет-ресурсы**: http:// www.Economi.gov. Ru, http:// bibliotekar. Ru			
Раздел 2 ***Основы трудового права и формы оплаты труда***				
Тема 2.1 ***Основные положения законодательства,***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***

регулирующие трудовые отношения	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия 3.Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 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).			
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	***2,3***		***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда			***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***

Содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» (ОП. 05) (72 часа)					
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся			Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		Уровень освоения		
	1.	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1,2		**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10**
	1.	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1,2		
	2.	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1,2		
	3.	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1,2		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 0				
	(действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 4				
	редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12285		5/		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала		Уровень освоения		
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		2,3		**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10**
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		2,3		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		2,3		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		2,3		

	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2,3		

	Тематика практических занятий			
	32. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья			***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день			
	33. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.			
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц	***2,3***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК 9, ОК10***
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	***2,3***		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.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** 34. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. Текст: [по сост. На 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 35. 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***	***Уровень освоения***		
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	***2,3***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.			
Тема 5. Учет продуктов на производстве,	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5***
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	***2,3***		

отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	***1.*** Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	***2,3***		***4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	***2,3***		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве			
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10***
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	***2,3***		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	***2,3***		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления	***2,3***		
	наличных денег в кассу и к выдаче			
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	***2,3***		

	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/		

Содержание программы учебной дисциплины «Охрана труда» (ОП 06) (36 часов)

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***		***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***		***3***	***4***
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК 9,10***
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	***1***		
Раздел 1	***Нормативно – правовая база охраны труда***			
Тема 1.1	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК***

Законодательство в области охраны труда	***1.*** Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	***1***		***9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	***2***		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	***2,3***		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	***2***		
	Тематика практических работ			
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда			
Тема 1.2 Обеспечение охраны	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК 9,10***
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.	***1***		
труда	Государственное управление охраной труда			***ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	2. 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***		

	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	***3***		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		*****	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	***2***		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	***2***		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области	***3***		
	охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации			
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	***3***		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.			
Раздел 2	***Условия труда на предприятиях общественного питания***			***ОК 1-7, ОК 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
Тема 2.1 ***Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	***1***		
	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	***2,3***		
	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	***2***		
	Тематика практических занятий			
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам			
	охраны труда			
Тема 2.2	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК***

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	***2***		***9,10***
	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	***2,3***		
	Тематика практических занятий			
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»			
Раздел 3	***Электробезопасность и пожарная безопасность***			
Тема 3.1	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК 9,10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	***2***		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к	***2***		

	конструкции технологического оборудования			
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	***2***		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	***2***		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	***3***		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания			
Тема 3.2 Пожарная безопасность	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	***2***		

	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	***2***		
	возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров			
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	***2***		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	***2***		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	***3***		
	Тематика практических занятий			
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания			
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***		***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	***2***		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	***2***		

	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	***2***		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования			

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (ОП.07) (72 часа)

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** ***Содержание учебного материала***	***Осваиваемые элементы компетенций***
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения(личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 2. ***Типы предприятий общественного***	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал:	***ОК 1-5,9,10***

питания и работа персонала	- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: -артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: -имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал : -образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: -количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	***ОК 1-5,9,10***
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: -времена группы Continuous	***ОК 1-5,9,10***
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: -неопределенные наречия, производные от some, any, every.	***ОК 1-5,9,10***

Тема 9. ***Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд***	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: -совершенные времена глагола:Present,Past,Future Perfect.	***ОК 1-5,9,10***

Содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (ОП.08) (36 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
1	**2**
Раздел I. Гражданская оборона	
Тема 1.1. **Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера**	**Содержание учебного материала**
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций
	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке
	Обеспечение безопасности при эпидемии
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником
	Практические занятия
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения
Тема 1.2. **Организация гражданской обороны**	**Содержание учебного материала**
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения
	Практические занятия
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка	

Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.
Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	**Содержание учебного материала**
	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.
Тема 2.3. Основы военной службы	**Содержание учебного материала**
	Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.
	Практические занятия
	Изучение общевоинских уставов
	Выполнение воинского приветствия в строю на месте
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата
	Построение и отработка движения походным строем
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.	**Содержание учебного материала**
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.
	Практические занятия
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца
Промежуточная аттестация	

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» (ОП 09) (54 часа)

Наименование разделов и	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся

тем	
1	**2**
Раздел 1. Учебно-тренировочные занятия	
Тема 1.1Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.	**Содержание обучения**
	1. Кроссовая подготовка: - высокий и низкий старт, - стартовый разгон, - финиширование; - бег 100 м, - прыжок в длину с разбега способом согнув ноги; - метание гранаты 500гр., 700гр.; - равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши),
	Самостоятельная работа обучающихся
	-отработка техники низкого старта (5 по 10-15м.) -отработка техники стартового разбега (10 по 30-40м.) -отработка скоростных качеств челночный бег (10 по 10м.) -отработка техники бега по дистанции бег с ускорением (5 по 40-50м.) -отработка техники финиширования (10 по 15-20м.) -отработка скоростно-силовых качеств: приседание «пистолетом» (5по 15/15)
Тема 1.2 Спортивные игры	
1.2.1 Волейбол	**Содержание обучения**
	1.Исходное положение (стойки), перемещения, - передача, подача, - нападающий удар, - прием мяча снизу двумя руками, - прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, - прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, - блокирование, - тактика нападения, - тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры
	Самостоятельная работа обучающихся
	1.-отработка приема мяча сверху (снизу) двумя руками; -отработка передачи мяча сверху двумя руками; -отработка верхней прямой подачи мяча;

	-отработка прямого нападающего удара; -отработка индивидуального блокирования; Правила игры, судейская жестикуляция.
1.2.2. Баскетбол	**Содержание обучения**
	2.Ловля и передача мяча, - ведение, - броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), - вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), - прием техники защита — перехват, - приемы, применяемые против броска, накрывание, - тактика нападения, - тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам
	Самостоятельная работа обучающихся
	2.Упражнения для развития быстроты, скоростно-силовых качеств и скоростной выносливости: -бег с ускорениям на10-15 м. -челночный бег 10 по 6м. -отталкивание ладонями и пальцами от стены двумя руками -многократные броски набивного мяча -многократные прыжки с места Судейская жестикуляция, терминология спортивной игры баскетбол.
Тема 1.3 Гимнастика	**Содержание обучения**
	- Общеразвивающие упражнения, - упражнения в паре с партнером, - упражнения с гантелями, набивными мячами, - упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики - Дифференцированный зачет
	Самостоятельная работа обучающихся
	-отработка комплекса общеразвивающих упражнений, упражнений с предметами и без;

	-отработка комплекса упражнений на плечевой пояс с гантелями (5 по 10) -отработка техники рывка гири (5 по10/10) -отработка комплекса упражнений для развития мышц спины (с гантелями 8 по 12) -отработка техники толчка гирь двумяруками (5 по 10) -отработка комплекса упражнений для развития мышц ног приседание (4 по 15) -отработка комплекса упражнений для развития мышц брюшного пресса с собственным весом(4 по 25)
	Итого

Содержание учебной дисциплины «Дизайн кондитерских изделий» (ОП.10) (52 часа)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)
1	**2**
Раздел 1	**Дизайн кондитерских изделий.**
Тема 1. **Основы рисования и лепки.**	**Содержание учебного материала**
	Предмет, цели и задачи. Техника рисунка. Основы лепки Практическая занятие №1.Упражнения по технике выполнения набросков, эскизов и зарисовок с натуры различных предметов. Практическое занятие №2.Упражнения по лепке с натуры растительного орнамента, фруктов, цветов, животных, птиц..
Тема 2. **Изготовление элементов художественного декора.**	**Содержание учебного материала**
	Технологический процесс приготовления крема, мусса, суфле. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Технологический процесс приготовления желе, гель. Украшения из свежих цветов ягод и фруктов, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Практическое занятие №3.Отработка навыков работы с кондитерским мешком, корнетиком, гребенкой. Практическое занятие №4.Приготовление разнообразных украшений из желе, цветов, ягод и фруктов. Технологический процесс подготовки шоколада и его заменителей. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Технологический процесс приготовления сахарной мастики. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Практическое занятие №5Приготовление из шоколада разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий.

	Практическое занятие №6.Приготовление украшений из сахарной мастики. Технологический процесс приготовления украшений из марципана, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Технологический процесс приготовления глазури. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Практическое занятие №7. Приготовление украшений из глазури. Технологический процесс приготовления украшений из фонданта, кандира, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Технологический процесс приготовления безе, различных видов теста. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Практическое занятие №8.Приготовление различных украшений из безе и песочного теста. Технологический процесс приготовления украшений из карамели, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Технологический процесс приготовления посыпок. Украшения, последовательность, техника выполнения, требования к качеству. Практическое занятие №9. Приготовление украшений из карамели. Практическое занятие №10.Украшения поверхности изделий посыпкой по трафарету.
Тема 3. **Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий.**	**Содержание учебного материала**
	Технологический процесс оформления десертов. Правила компоновки элементов оформления, последовательность операций при приготовлении и оформлении десерта. Практическое занятие №11.Приготовление жидких украшений и их использование при оформлении десертов. Элементы, формирующие эстетические свойства тортов. Ингредиенты, используемые при оформлении. Сочетание вкуса тортов с элементами отделки. Элементы, формирующие эстетические свойства пирожных. Ингредиенты, используемые при оформлении. Сочетание вкуса пирожных с элементами отделки. Практическое занятие №12.Разработка дизайна в оформлении пирожных и тортов.
	Дифференцированный зачет
	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 на фирменные пирожные; - составление алгоритмов по приготовлению тортов; - составление технико-технологических карт на фирменные десерта; - подготовка докладов, рефератов, работа с нормативной документацией - самостоятельное изучение материала

Содержание учебной дисциплины «Основы деловой культуры» (ОП.11) (60 часов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)
1	**2**
Раздел 1. **Этика и культура поведения**	
	Содержание учебного материала
	1. Общие сведения об этической культуре, профессиональная этика, деловой этикет и его принципы; виды этикета. 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.
	Практические занятия: 1. Приготовить презентации «Речевой этикет» 2. Приготовить презентации «Столовый этикет» 3. Подготовить презентации «Профессиональный имидж»
	Самостоятельная работа обучающихся: *Написать доклад «Конкурентоспособная личность на рынке труда»*
Раздел 2. **Личность и её индивидуальные особенности**	
	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, гендарные особенности
	Практические занятия: 1. Упражнения «Развиваем интеллект» 2. Тестирование «Моя акцентуация» 3. Тестирование «Мои личностные особенности»
	Самостоятельная работа обучающихся: *Нарисовать рисунок на тему «Моя личность»*
Раздел 3 **Психологические аспекты делового общения**	
	Содержание учебного материала
	1. Общение – основа человеческого бытия 2. Невербальное общение 3. Культура телефонного общения
	Практические занятия: 1. Круглый стол «Успех делового общения» 2. Занятие-тренинг «Давайте пообщаемся»
	Самостоятельная работа обучающихся *Подготовить реферат на тему «Виды общения».*
Раздел 4 **Конфликты и лидерство в деловом общении**	
	Содержание учебного материала
	1. Понятие конфликта 2. Лидерство 3.Синдром эмоционального выгорания, понятие стресса, приемы саморегуляции
	Практические занятия: 1 Психологический практикум «Измерение склонностей на выражение своей личной позиции во взаимоотношениях с людьми»
	Самостоятельная работа обучающихся: *Подготовить доклад на тему «Конфликты в сфере обслуживания».*

Содержание учебной дисциплины «Основы зарубежной кухни» (ОП.12) (72 часа)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*
1	**2**

Раздел 1	**Особенности национальной кухни**
Введение	**Тайны хорошей кухни**
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.
	Ассортимент: салат «Киевский», борщи, кулеш, бифштекс по-украински, биточки по-киевски, галушки, вареники, узвар, украинские народные лакомства
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.
	Ассортимент: холодник, оладьи картофельные, белорусская копытка, мачанка, крупяна грибная.
Тема 3 Характеристика и особенность приготовления блюд немецкой 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.
	Ассортимент: гамбургский суп из угря, берлинский шницель, блюда из картофеля, коврижки
	Практическая работа №1: Приготовление блюд украинской и беларусской кухни Практическая работа №2: Приготовление блюд немецкой кухни
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.
	Ассортимент: супы, блюда из мяса, дичи, рыбы, омлеты, компоты, черный кофе
Тема 5. Характеристика и особенность приготовления блюд	**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

закавказской кухни	Ассортимент блюд грузинской, армянской, азербайджанской, казахской, киргизской кухни.
Тема 6. Характеристика и особенность приготовления блюд среднеазиатской 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
	Ассортимент блюд узбекской, таджикской, туркменской кухни
	Практическая работа: Приготовление блюд закавказской и среднеазиатской кухни
Тема 7. Характеристика и особенность приготовления блюд прибалтийской 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
	Ассортимент блюд эстонской, латышской, литовской кухни.
	Практическая работа: **Приготовления блюд эстонской, латышской и литовской кухни.**
Тема 8. Характеристика и особенность приготовления блюд французской 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
	Ассортимент: салаты, пюреобразные супы, супы-кремы, блюда из рыбы, говядины, баранины, птицы, кремы, муссы.
Тема 9. Характеристика и особенность приготовления блюд итальянской 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
	Ассортимент: паста, полента, ризотто, пиза
Тема 10.	**Содержание учебного материала**

Характеристика и особенность приготовления блюд монгольской и еврейской кухни.	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
	Ассортимент: тибген, борцок, калмыцкий чай, форшмак, щука фаршированная.
Тема 11. Основные особенности китайской кухни, специфика ее методов и приемов.	**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
	Ассортимент: яйца с ветчиной, чоу фан, курица с ананасом по-китайски, коктейль «Шанхай»
Тема 12. Основные особенности японской кухни, специфика ее методов и приемов	**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
	Ассортимент: летний суп, печень по-японски, темпура, японский салат
	Практическая работа: Приготовление блюд китайской и японской кухни
	Контрольная работа
	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 приготовления и отпуску блюд; - составление таблиц требования к качеству блюд - подготовка докладов, рефератов, работа с нормативной документацией - самостоятельное изучение материала

Содержание программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (ОП 13) (48 часов)

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная

и тем	работа обучающихся
1	**2**
Раздел 1 Информационные технологии и системы. Автоматизация рабочего места.	
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.
	Самостоятельная работа обучающихся:
	Составить таблицу этапов развития средств информационных технологий.
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.
	Самостоятельная работа обучающихся:
Раздел 2 Технические и программные средства реализации информационных процессов.	
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 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.**
	Практическое занятие № 2. **Создание многостраничных документов**
	Практическое занятие № 3. **Оформление деловых документов, содержащих таблицы.**
	Практическое занятие № 4. **Оформление документации по ГОСТу**
	Самостоятельная работа обучающихся:
	Подготовить сообщение на тему: «Деловые документы, типы оформления деловых документов, требования к созданию документов».
Тема 2.2. Технология обработки числовых данных.	**Содержание учебного материала:**
	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.
	Практическое занятие № 5. **Использование статистических функций.**
	Практическое занятие № 6. **Вычислительные функции MS Excel для финансового анализа.**
	Практическое занятие № 7. **Создание многостраничной электронной книги в MS Excel.**
	Самостоятельная работа обучающихся:
	Подготовить сообщение на тему «Вычислительные возможности MS Excel».
Тема 2.3. Представление о программных средах	**Содержание учебного материала**
	Теоретические основы представления графической информации. Пиксель. Графические примитивы.

компьютерной графики, мультимедийных средах.	**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 программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.**
	Практическое занятие № 8. **Создание и редактирование графических изображений**
	Самостоятельная работа обучающихся:
Тема 2.4. Хранение, поиск и сортировка информации в базах данных. СУБД ACCESS.	**Содержание учебного материала:**
	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 отчётов.
	Практическое занятие № 9. **Создание таблиц базы данных.**
	Практическое занятие № 10. Разработка форм базы данных.
	Практическое занятие № 11. Комплексная работа с объектами СУБД ACCESS.
	Самостоятельная работа обучающихся
Раздел 3. Компьютерные сети	
Тема 3.1. Компьютерные комплексы и сети.	**Содержание учебного материала:**
	Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организация межсетевого взаимодействия. Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организация межсетевого 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.
	Практическое занятие № 12. Организация скоростного поиска в сети Интернет.
	Самостоятельная работа обучающихся:
	Подготовить сообщение по теме «Проблемы создания искусственного интеллекта»
Итоговое занятие. Дифференцированный зачет	Итоговое занятие. Дифференцированный зачет

Содержание программы профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (380 часов)

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)***
1	***2***
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	***30***
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	***30***
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	***Содержание*** 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. 3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	***Содержание*** ***1.*** Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. ***2.*** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. ***3.*** Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. ***4.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

	Тематика практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов
	Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)
Тема 1.3. ***Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них***	***Содержание*** Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
Тема 1.4. ***Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них***	***Содержание*** Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Практическое занятии 7. Обработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.
	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов
	Лабораторная работа № 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.
Тема 2.2.	***Содержание***

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.* Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение

	частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Содержание программы профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (770 часов)

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)***
1	***2***
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиме**	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	
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. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
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. 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
	Тематика практических занятий и лабораторных работ

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов*	***Содержание***	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	
	готовых соусов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	***Содержание***	
	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. 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	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	

	2. 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. 3. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров*	***Содержание***	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2.	***Содержание***	

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.	

	Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента*	***Содержание***	
	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	

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	
	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, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов*	***Содержание***	
	1. Региональные, диетические, вегетарианские 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 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	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов	
Тема 2.6. *Приготовление,*	***Содержание***	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
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	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. *Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. *Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов*	***Содержание***	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
Тема 3.3. *Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке*	***Содержание***	
	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	
	Практическое занятие № Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	
Тема 3.4. *Приготовление, подготовка к реализации яичномасляных соусов, соусов на сливках*	***Содержание***	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.5. *Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов*	***Содержание***	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Тема 4.1. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и*	***Содержание***
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов
гарниров из овощей и грибов	***2.*** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных и практических занятий	
	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	
	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	
	Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	
Тема 4.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*	***Содержание***	
	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
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования
	Тематика лабораторных занятий
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1

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

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога,*	***Содержание***	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	

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 занятий	
	Практическое занятие № Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	
Тема 5.2. *Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки*	***Содержание***	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	

	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Тема 6.1. *Классификация, ассортимент*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	

блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	***2.*** Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	

	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	
Тема 6.2. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа № Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	

	Лабораторная работа №	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы
	Лабораторная работа №	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и

справочной литературы, нормативных документов.

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. *Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие. 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)	
Тема 7.2.	***Содержание***	

Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	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	
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	
Тема 7.3. *Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	

	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	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	
	Лабораторное занятие № Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	

Содержание профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (512 часов)

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)***	
1	***2***	
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиме**		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1.	***Содержание***	***Уровень освоения***

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

	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	***2,3***
	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	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.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	
	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	

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	***2,3***
	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	***2,3***

	соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3.Методы приготовленияотдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислух продуктов и т.д.	***2,3***
	4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	***2,3***
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*	Содержание	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	***2***
	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	***2***
	3.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	

	4.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. 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. 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.	
Тема 2.3. *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	***2,3***
	3.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных	***2,3***
	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.	***2,3***
	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	***2,3***
	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 работ	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Практическое занятие № Расчет количества сырья, выхода бутербродов	
Тема 2.4. *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса,*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Ассортимент, значение в питании простых	***2.3***

птицых	холодных блюд и закусок.	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	***2.3***
	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	***2.3***
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	***2.3***
	5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	***2.3***
	6.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	***2.3***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Лабораторная работа. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,.*Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Лабораторная работа. *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Практическое занятие. *Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.*	
	Практическое занятие. *Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания*	

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1

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

Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

   Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:

1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.

2Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

.

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

Содержание профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (372 часа)

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)***	
1	***2***	
Раздел модуля 1. **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	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.	***2***

Тема 1.2. *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	***2***
	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	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие ***1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. ***2.*** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	
	Практическое занятие. ***1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.*** ***2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков***	

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	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***
	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	***3***

	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.	***2***
	5. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	***2***
	. 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).	***2,3***
Тема 2.2. *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов*	***Содержание***	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	

	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы
	подачи соусов к сладким блюдам.
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
	Тематика практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.)
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. ***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. ***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1 *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков*	***Содержание***	***Уровень освоения***
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	***2***
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	***2***
сложного ассортимента	холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	

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

Содержание программы учебной практики по ПМ 01 (72 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.01	Наименование тем учебной практики ПМ.01	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.01 Приготовление подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
Подготовка к работе: -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых; -оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья; -оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. **Подготовка сырья:** -обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья; -размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента. Обработка клубнеплодов.	ОК 01–ОК 11 ПК 1.1	6
	Тема 2. Обработка корнеплодов.	ОК 01–ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2	6
	Тема 3. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка грибов.		6
	Тема 4. Подготовка овощей к фаршированию. Варианты подбора пряностей и приправ.		6
	Тема 5. Обработка чешуйчатой рыбы.	ОК 01–ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2	6

промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы); -размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика **Приготовление полуфабрикатов:** -нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фарширование традиционные виды овощей, плодов и грибов; -измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом; -готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.); -готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые; -проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке; -готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика;			
	Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	ОК 01–ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.3	6
	Тема 7. Приготовление и использование котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки.	ОК 01–ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.3	6
	Тема 8. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.	ОК 01–ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4	6
	Тема 9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.		6
	Тема 10. Приготовление и использование рубленой массы из говядины: бифштекс, шницель натуральный рубленый.		6

-оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; **Хранение полуфабрикатов:** -охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь; -хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. **Реализация:** -порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.			
	Тема 11.Приготовление и использование котлетной массы из мыса: котлеты, биточки.		6
	Тема 12. Технологический процесс приготовления полуфабриката котлеты пожарские.		4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.01:			72

Содержание программы производственной практики по ПМ 01 (108 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.01	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.01	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			
Подготовка к работе: -оценка наличия, выбор, оценка органолептическим	Тема 1. Сложная нарезка клубнеплодов.	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2	6

способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям; -оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. **Организация рабочего места:** -Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. **Подготовка сырья:** -обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. **Приготовление полуфабрикатов:** -нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. **Хранение сырья и полуфабрикатов:** -подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. -хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из	Тема 2. Сложная нарезка корнеплодов.		6
	Тема 3. Обработка салатных, пряных и десертных овощей.	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2	6
	Тема 4. Разделка осетровой рыбы.	ОК 01 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	6
	Тема 5. Технологический процесс приготовления полуфабриката рулетики по – домашнему.		6
	Тема 6. Технологический процесс приготовления полуфабриката зразы донские.		6
	Тема 7. Технологический процесс приготовления полуфабриката филе из рыбы фаршированное.		6
	Тема 8. Технологический процесс приготовления полуфабриката судак фаршированный целиком.		6
	Тема 9. Приготовление и использование котлетной массы из рыбы: тельное.		6
	Тема 10. Обработка нерыбного водного сырья.	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2	6
	Тема 11. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины.	ОК 1. - ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4	6
	Тема 12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.		6
	Тема13. Технологический процесс приготовления полуфабриката: рулет из говядины с морковью и шпинатом.		6
	Тема 14. Приготовление и использование рубленой массы: люля – кебаб.		6
	Тема 15. Технологический процесс приготовления полуфабриката: молочный поросенок.		6
	Тема 16. Технологические процесс приготовления полуфабриката: курица фаршированная.		6
	Тема 17. Технологический процесс		6

рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	приготовления полуфабриката из птицы: фаршированные куриные ножки.		
	Тема 18. Технологический процесс приготовления полуфабриката из птицы: котлеты натуральные.		4
Промежуточная аттестация	Тема 19. Дифференцированный зачет.	ОК 01- ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.01:			108

Содержание программ учебной практики по ПМ 02 (144 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.02	Наименование тем учебной практики ПМ.02	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Подготовка к работе: -оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; проверка соответствия количества и качества –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. **Подготовка основных продуктов:** проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд,	Тема 1. Приготовление борща с капустой и картофелем.	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1.- ПК 2.3	6
	Тема 2. Приготовление щей из свежей капусты.	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1 - ПК 2.3.	6
	Тема 3. Приготовление рассольника ленинградского	ОК 1. – ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.3.	6
	Тема 4. Приготовление супа пюре из бобовых.	ОК 1. – ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.3.	6

кулинарных изделий, закусок. **Подготовка дополнительных ингридиентов:** - выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 5. Приготовление соуса красного основного	ОК 1. – ОК11. ПК 2.1. ПК 2.4.	6
	Тема 6. Приготовление соуса белого основного	ОК 1. – ОК11. ПК 2.1. ПК 2.4.	6
	Тема 7. Приготовление гречневой каши рассыпчатой	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.5.	6
Организация рабочего места: -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.	Тема 8. Приготовление рисовой каши молочной	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.5.	6
	Тема 9 Приготовление бобовых в соусе	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.5.	6
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: -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. - приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения	Тема 10. Приготовление макарон отварных с овощами	ОК 01. - ОК 11. ПК 2.1.- ПК 2.5.	6
	Тема 11. Приготовление картофельного пюре	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1 ПК 2.5.	6
	Тема 12. Приготовление картофеля жареного во фритюре	ОК 1. – ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.5.	6
	Тема 13. Приготовление капусты тушеной	ОК 1. – ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.5.	6
	Тема 14. Приготовление грибов в сметанном соусе	ОК 1. – ОК11. ПК 2.1. ПК 2.5.	6

режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. -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. - оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. **Подготовка к реализации:** - рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования **Подготовка готовой продукции к длительному хранению, хранение и размораживание:** -охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. -разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. **Реализация:** - хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. -консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.	Тема 15. Приготовление омлета с сыром	ОК 1. - ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.6.	6
	Тема 16. Приготовление вареников с творожным фаршем	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.6.	6
	Тема 17. Приготовление сырников из творога	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1 ПК 2.6.	6
	Тема 18. Приготовление рыбы жареной основным способом	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1 ПК 2.7.	6
	Тема 19. Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски	ОК 1. – ОК 11. ПК 2.1. П К 2.7.	6
	Тема 20. Приготовление креветок с рисом	ОК 1.- 11. ПК 2.1. ПК 2.7.	6
	Тема 21. Приготовление антрекота с гарниром	ОК 1. – ОК11. ПК 2.1. – . ПК 2.8.	6
	Тема 22. Приготовление бефстроганов	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.8.	6
	Тема 23. . Приготовление котлет, биточков с гарниром	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1. - ПК 2.8.	6

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). **Заключительные работы:** -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.	Тема 24. Приготовление птицы тушеной в соусе	ОК 1. - ОК 11. ПК 2.1. - ПК 2.8.	4
Промежуточная аттестация	Тема 25. Дифференцированный зачет		2

Содержание программы производственной практики по ПМ 02 (360 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.02	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.02	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
Подготовка к работе: Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных	Тема 1. Приготовление борща украинского	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.3.	6
	Тема 2. Приготовление щей зеленых		6
	Тема 3. Приготовление солянки сборной мясной		6
	Тема 4. Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями		6
	Тема 5. Приготовление супа харчо		6

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.	Тема 6. Приготовление бульона с гренками и сыром.		6
	Тема 7. Приготовление бульона рыбного прозрачного (уха).		6
	Тема 8. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями		6
	Тема 9. Приготовление суп-пюре из разных овощей).		6
Организация рабочего места: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Тема 10. Приготовление соуса парового	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.4.	6
	Тема 11. Приготовление соуса томатного		6
	Тема 12. Приготовление соуса грибного		6
	Тема 13. Приготовление соуса голландского	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.4.	6
	Тема 14. Приготовление соуса майонеза		6
	Тема 15. Приготовление соуса сметанного		6
	Тема 16. Приготовление соуса абрикосового		6
Приготовление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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.)	Тема 17. Приготовление рисовой каши рассыпчатой	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.5.	6
	Тема 17. Приготовление пшенной каши с тыквой		6
	Тема 19. Приготовление запеканки рисовой, пшенной, манной		6
	Тема 20. Приготовление каши овсяной «Геркулес»		6
	Тема 21. Приготовление макарон с сыром и брынзой	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.5.	6
	Тема 22. Приготовление лапшевника с творогом		6
	Тема 23. Приготовление овощей припущенных в молочном соусе		6
	Тема 24. Приготовление бобовых с жиром и луком		6
	Тема 25. Приготовление картофеля отварного		6
	Тема 26. Приготовление зраз картофельных		6
Подготовка готовой продукции к длительному хранению: Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов, готовности к	Тема 27. Приготовление рагу из овощей		6
	Тема 28. Приготовление рулета картофельного		6

хранению замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. **Подготовка к реализации:** Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продук ции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. **Реализация:** Организация хранения готовых супов, горячих люд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание	Тема 29. Приготовление кабачков фаршированных		6
	Тема 30 приготовление цветной капусты жаренной в тесте	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.5	6
	Тема 31. Приготовление грибов в сметане		6
	Тема 32. Приготовление горячей закуски из птицы (жюльен)		6
	Тема 33 Приготовление пельменей	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.6	6
	Тема 34. Приготовление яичницы-глазуньи с ветчиной		6
	Тема 35. Приготовление яиц запеченных под молочным соусом		6
	Тема 36. Приготовление запеканки из творога		6
	Тема 37. Приготовление пудинга из творога		6
	Тема 38. Приготовление рыбы в тесте жареной	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.7	6
	Тема 39. Приготовление зраз «Донских»		6
	Тема 40. Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом		6
	Тема 41. Приготовление фрикаделек рыбных с томатным соусом		6
	Тема 42. Приготовление кальмаров жареных в сухарях		6
	Тема 43. Приготовление кальмаров тушеных в сметане		6
	Тема 44. Приготовление котлет из кальмаров		6
	Тема 45. Приготовление поджарки	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.8	6
	Тема 46. Приготовление ромштекса		6
	Тема 47. Приготовление жаркого по- домашнему		6
	Тема 48. Приготовление гуляша		6
	Тема 49. Приготовление азу		6
	Тема 50. Приготовление плова		6
	Тема 51. Приготовление голубцов с мясом и рисом		6
	Тема 52. Приготовление		6

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.	бифштекса рубленого		
	Тема 53. Приготовление зраз рубленых		6
	Тема 54. Приготовление тефтелей		6
	Тема 55. Приготовление печени жареной		6
	Тема 56. Приготовление печени по-строгановски		6
	Тема 57. Приготовление котлет рубленых из птицы или дичи		6
	Тема 58. Приготовление дичи, жареной в сметане		6
	Тема 59. Приготовление цыплят табака		6
	Тема 60. Приготовление кролика, тушеного в сметане		4
Промежуточная аттестация	Тема 61 Дифференцированный зачет.	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1- ПК 2.8	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.02:			360

Содержание программы учебной практики по ПМ 03 (72 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.03	Наименование тем учебной практики ПМ.03	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента.			
Подготовка к работе: -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. **Организация рабочего**	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов закрытых.	ОК 01 - ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 2. Приготовление бутербродов «канапе».		6

места: -Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. **Приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента:** -использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; - определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.			
	Тема 3. Приготовление салата из белокочанной капусты.	ОК 01- ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.3	6
	Тема 4. Приготовление салата мясного.		6
	Тема 5. Приготовление винегрета овощного.		6
	Тема 6. Приготовление салата рыбного.		6
	Тема 7. Приготовление салата – коктейля с ветчиной и сыром.		6
	Тема 8. Приготовление яйцо под майонезом с гарниром.	ОК 01-ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 9. Приготовление сельди с гарниром.		6

Реализация: -сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности; -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.			
	Тема 10. Приготовление жареной рыбы под маринадом.	ОК 01-ОК11 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	6
	Тема 11. Приготовление паштета из печени.	ОК 01-ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	6
	Тема 12. Приготовление мяса отварного с гарниром.	ОК 01-ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 0 1- ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК3.6	2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.03:			72

Содержание программы производственной практики по ПМ 03 (216 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.03	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.03	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: -ооценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных	Тема 1. Приготовление тапасов.	ОК 01-ОК11 ПК3.1 ПК 3.4	6
	Тема 2. Приготовление салата «Весна».	ОК 01–ОК1 1 ПК 3.1 ПК 3.3	6
	Тема 3. Приготовление салата из краснокочанной капусты.		6

ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. **Организация рабочего места повара**: - подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями. **Приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента:** -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	Тема 4. Приготовление салата из курицы с сельдереем и яблоками.		6
	Тема 5.Приготовление салата «Столичного»		6
	Тема 6. Приготовление салата из моркови с черносливом.		6
	Тема 7. Приготовление салата из свеклы с черносливом, орехами, чесноком.		6
	Тема 8. Приготовление салата картофельного с кальмарами.		6
	Тема 9. Приготовление икры овощной	ОК 01-ОК11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 10. Приготовление баклажан тушеных с помидорами.		6
	Тема 11. Приготовление яиц с маслом селедочным.	ОК 01-ОК11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 12. Приготовление салата – коктейля из куриного филе и фруктов.	ОК 01–ОК1 1 ПК 3.1 ПК 3.3	6
	Тема 13. Приготовление помидор, фаршированных мясным салатом.	ОК 01-ОК11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 14. Приготовление помидоров, фаршированных грибами.		6
	Тема 15. Приготовление икры грибной.		6
	Тема 16. Приготовление икры свекольной.		6
	Тема 17. Приготовление рыбы под майонезом.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.5	6
	Тема 18. Приготовление сельди рубленой.	ОК 01-ОК11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 19. Приготовление галантина из рыбы.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.5	6
	Тема 20. Приготовление рыбы заливной.		6
	Тема 21. Приготовление рыбы фаршированной заливной.		6
	Тема 22. Приготовление ассорти рыбного.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1	6

требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. -определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. **Реализация:** -формление 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.		ПК 3.4	
	Тема 23. Приготовление языка заливного.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	6
	Тема 24. Приготовление ветчины, корейки с гарниром.		6
	Тема 25. Приготовление ростбифа с гарниром.		6
	Тема 26. Приготовление студня говяжьего.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	6
	Тема 27. Приготовление холодных соусов: соус майонез с корнишонами, соус песто, соус пикантный.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.2	6
	Тема 28. Приготовление филе птицы под майонезом.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	6
	Тема 29. Приготовление ассорти мясного.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 30. Приготовление филе из кур фаршированное.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	6
	Тема 31. Приготовление курицы фаршированной (галантин)		6
	Тема 32. Приготовление рулетиков из филе птицы с зеленью.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 33. Приготовление закуски из мяса птицы.		6
	Тема 34. Приготовление морепродуктов под майонезом.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.5	6
	Тема. 35. Приготовление баклажан тушеных с овощами.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 36. Приготовление закуски овощной с чесноком.	ОК 01-ПК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	4
Промежуточная аттестация	Тема 37. Дифференцированный зачет.	ОК 1. - ОК 6. ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.03:			216

Содержание программы учебной практики по ПМ 03 (72 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.03	Наименование тем учебной практики ПМ.03	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента.			
Подготовка к работе: -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. **Организация рабочего места:** -Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов закрытых.	ОК 01 - ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 2. Приготовление бутербродов «канапе».		6
	Тема 3. Приготовление салата из белокочанной капусты.	ОК 01- ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.3	6
	Тема 4. Приготовление салата мясного.		6
	Тема 5. Приготовление винегрета овощного.		6

Приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента: -использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; - определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. **Реализация:** -сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности; -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.			
	Тема 6. Приготовление салата рыбного.		6
	Тема 7. Приготовление салата – коктейля с ветчиной и сыром.		6
	Тема 8. Приготовление яйцо под майонезом с гарниром.	ОК 01-ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.4	6
	Тема 9. Приготовление сельди с гарниром.		6
	Тема 10. Приготовление жареной рыбы под маринадом.	ОК 01-ОК11 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5	6
	Тема 11. Приготовление паштета из печени.	ОК 01-ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	6
	Тема 12. Приготовление мяса отварного с гарниром.	ОК 01-ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.6	4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 0 1- ОК 11	2

		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК3.6	
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.03:			72

Содержание программы учебной практики по ПМ 04 (72 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.04	Наименование тем учебной практики ПМ.04	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			
Подготовка к работе: -оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; -оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; -расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков; -разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. -выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Приготовление компота из сухофруктов.	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.2	6
	Тема 2. Приготовление киселя из клюквы.		6
	Тема 3.Приготовление желе яблочного.		6
	Тема 4. Приготовление мусса клюквенного.		6
	Тема 5. Приготовление самбука		6

полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **Организация рабочего места:** -выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; -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 **Подготовка сырья:** -выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. **Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.** - приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционирование (комплектование),	яблочного.		
	Тема 6. Приготовление яблок жареных в тесте.	ОК 01-ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.3	6
	Тема 7. Приготовление творожного десерта.	ОК 01-ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.2	6
	Тема 8. Приготовление чая.	ОК 01-ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.5 .	6
	Тема 9. Приготовление какао с молоком.		6
	Тема 10. Приготовление сбитня.		6

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. **Хранение, охлаждение готовых холодных десертов и напитков.** - хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. -охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **Реализация:** -выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования; - разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Заключительные работы:** -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			
	Тема 11.Приготовление апельсинового напитка.	ОК 01-ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.4	6
	Тема 12. Приготовление напитка клюквенного.		4
Промежуточная аттестация	Тема 13. Дифференцированный зачет.	ОК 0 1- ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	2

		ПК 4.4 ПК 4.5	
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.04:			72

Содержание программы производственной практики по ПМ 04 (108 часов)

Виды работ производственной практики по профилю профессии ПМ.04	Наименование тем производственной практики по профилю профессии ПМ.04	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
Организация рабочего места: -организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. **Подготовка к работе:** -подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); -проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. **Выполнение задания:** -выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	Тема 1.Приготовление фруктового десерта.	ОК 01-ОК11 ПК 4.1 ПК 4.2	6
	Тема 2. Приготовление желе из свежих ягод.		6
	Тема 3. Приготовление многослойного желе.		6
	Тема 4. Приготовление мусса яблочного.		6
	Тема 5.Приготовление самбука абрикосового.		6
	Тема 6. Приготовление десерта из сметаны.		6
	Тема 7. Приготовление десерта молочного.		6
	Тема 8. Приготовление суфле ягодного.		6
	Тема 9. Приготовление черемухового десерта.		6

-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.). **Подготовка к реализации**: -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; -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. **Организация хранения**: -организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; -подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Тема 10. Приготовление яблок запеченных с орехами и черносливом.	ОК 01-ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.3	6
	Тема 11. Приготовление шарлотки с яблоками.		6
	Тема 12. Приготовление гренок с плодами и ягодами.		6
	Тема 13. Приготовление пудинга с консервированными плодами.		6
	Тема 14. Приготовление слив в тесте.		6
	Тема 15. Приготовление бананового десерта.		6
	Тема 16. Приготовление кофе со взбитыми сливками.	ОК 01–ОК11 ПК 4.1 ПК 4.5	6
	Тема 17. Приготовление кофе - глясе.	ОК 01-ОК11 ПК 4.1 ПК 4.4	6
	Тема 18. Приготовление ананасового фраппе.		4
	Тема 19. Дифференцированный зачет.	ОК 01-ОК11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	2

Общее количество часов рабочей программы производственной практики по профилю профессии ПМ.04:	108

Содержание программы учебной практики по ПМ 05 (144 часа)

Виды работ учебной практики ПМ.05	Наименование тем учебной практики ПМ.05	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам
Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - 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. **Организация рабочего места:** - выбор, рациональное размещение	Тема 1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом, приготовление батона нарезного	ОК 01. – ОК11. ПК 5.1, ПК – 5.2, ПК – 5.3	6
	Тема 2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом, приготовление калача плетеного		6
	Тема 3. Приготовление плетёнки		6

на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. **Подготовка сырья и полуфабрикатов:** - выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. **Приготовление изделий:** - выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,	Тема 4. Приготовление сдобы выборгской	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1, ПК – 5.2, ПК – 5.4	6
	Тема 5. Приготовление булочки с маком		6
	Тема 6. Приготовление пирога «Московского»		6
	Тема 7. Приготовление ромовой бабы		6
	Тема 8. Приготовление печенья «Загадка»		6
	Тема 9. Приготовление печенья листик		6
	Тема 10. Приготовление шакер – чурека.		6
	Тема 11. Приготовление маффинов с шоколадной крошкой		6

соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **Реализация готовых изделий:** - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; - хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов; - охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - 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). **Заключительные работы:** - проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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	Тема 12. Приготовление пряничного теста (сырцовым способом), приготовление коржа молочного		6
	Тема 13. Приготовление пряничного теста (заварным способом) приготовление коврижки медовой		6
	Тема 14. Приготовление бисквита, приготовление бисквитных пирожных	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1, ПК – 5.2, ПК – 5.5	6
	Тема 15. Приготовление песочного пирожного «Кольцо»		6
	Тема 16. Приготовление слоеного пирожного «Трубочка»		6
	Тема17. Приготовление пирожного «Эклер»		6
	Тема 18. Приготовление бисквитного торта «Сказка»		6

чистоты.	Тема 19. Приготовление песочного торта «Торт песочно–кремовый»		6
	Тема 20. Приготовление торта «Наполеон»		6
	Тема 21. Торт из крошкового полуфабриката «Ежик»		6
	Тема 22. Рулет с джемом	ОК 0.1. - ОК 11. ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5	6
	Тема 23. Приготовление пирожного «Корзиночка яблочная»		6
	Тема 24. Приготовление бисквитного торта «Шоколадного с орехами и фруктами»		4
Промежуточная аттестация	Тема 25. Дифференцированный зачет		2
Общее количество часов рабочей программы учебной практики ПМ.05:			144

Содержание программы производственной практики по ПМ 05 (360 часов)

Виды работ производственной практики ПМ.05	Наименование тем производственной практики ПМ.05	Коды формируемых компетенций	Количество часов по темам

Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)			
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Подготовка к работе: 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; подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). **Организация рабочих мест:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. **Приготовление изделий:**	Тема 1. Приготовление пшеничного хлеба.	ОК 01. – ОК11. ПК 5.1, ПК – 5.2, ПК – 5.3	6
	Тема 2. Приготовление хлеба с изюмом и орехами.		6
	Тема 3. Приготовление булки картофельный бриошь.		6
	Тема 4. Приготовление багетов.		6
	Тема 5.Приготовление украинских пампушек.		6
	Тема 6. Приготовление сдобы бегущий заяц, грибы.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1, ПК – 5.2, ПК – 5.4	**6**
	Тема 7. Приготовление сдобы слон, лебеди.		6
	Тема 8. Приготовление сдобы птичка.		6
	Тема 9. Приготовление булочки с корицей и сахаром.		6
	Тема 10. Приготовление булочки с вареньем.		6
	Тема 11. Приготовление кренделя сдобного «Юбилейного».		6
	Тема 12. Приготовление кулебяки.		6
	Тема 13.Приготовление пирога «праздничный самовар.		6
	Тема 14. Приготовление пирога-рулета с маком «Бабушкина салфетка».		6
	Тема 15. Приготовление пирога «Рождественская звезда».		6
	Тема 16. Приготовление лекаха из пряничного теста.		6
	Тема 17. Приготовление батонов московских из пряничного теста.		6
	Тема 18. Приготовление печенья масляного.		6
	Тема 19. Приготовление рожка песочного с маком		6
	Тема 20. Приготовление печенья персик.		6
	Тема 21. Приготовление печенья фигурное.		6
	Тема 22. Приготовление кекса творожного с изюмом.		6
	Тема 23. Приготовление печенья бисквитного с маком.		6
	Тема 24. Приготовление бисквитного печенья «Дамские пальчики».		6
	Тема 25. Приготовление мини-рулетиков.		6
	Тема 26. Приготовление бисквитного рулета с кремом.		6
	Тема 27. Приготовление печенья меренги.		6

выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. **Реализация:** Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; 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; организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	Тема 28. Приготовление макарони из миндального теста.		6
	Тема 29. Приготовление профитролей.		6
	Тема 30. Приготовление крученника слоеного.		6
	Тема 31. Приготовление «Ушек слоеных».		6
	Тема 32. Приготовление бисквита, приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом.	ОК 01. - ОК 11. ПК 5.1, ПК – 5.2, ПК – 5.5	6
	Тема 33. Приготовление пирожного бисквитного со сливочным кремом.		6
	Тема 34. Приготовление пирожного «Французская вишня».		6
	Тема35. Приготовление пирожного «Рулет чешский».		6
	Тема 36. Приготовление песочных пирожных пирожное «Грибок» с кремом.		6
	Тема 37. Приготовление песочного пирожного корзиночки «Манго».		6
	Тема 38. Приготовление заварных пирожных: пирожное «Орешек».		6
	Тема 39. Приготовление пирожного «Элишка».		6
	Тема 40. Приготовление пирожного слоеного «Наполеон».		6
	Тема 41. Приготовление торта с белковым кремом и фруктовой начинкой.		6
	Тема 42. Приготовление бисквитного торта «Сказка».		6
	Тема 43.приготовление торта «Колобок».		6
	Тема 44. Бисквитный торт «Корзина с клубникой».		6
	Тема 45. Приготовление песочного торта «Торт песочно–кремовый»		6
	Тема 46. Приготовление песочного торта «Абрикотин».		6
	Тема 47. Приготовление торта «Наполеон»		6
	Тема 48. Приготовление торта «Лапушка».		6
	Тема 49. Приготовление торта «Грецкие орехи в сливках».		6
	Тема 50. Приготовление торта детского «Божья коровка».		6
	Тема 51. Торт «Кукла Барби».		6
	Тема 52. Приготовление торта «Птичье молоко».		6

соблюдения требований по безопасности продукции; самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции; 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.	Тема 53. Приготовление торта «Пингвин».		6
	Тема 54. Торт из крошкового полуфабриката «Ежик».		6
	Тема 55. Приготовление батончиков фруктовых.	ОК 0.1. - ОК 11. ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5	6
	Тема 56. Приготовление рулета с джемом.		6
	Тема 57. Приготовление пирога творожного с ягодами.		6
	Тема 58. Приготовление кекса «Неженка».		6
	Тема 59. Приготовление торта «Лимонного».		6
	Тема 60. Приготовление бисквитного торта «Шоколадного с орехами и фруктами».		4
Промежуточная аттестация	Тема 61.Дифференцированный зачет.		2
Общее количество часов рабочей программы производственной практики ПМ.05:			360 часов

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования (далее — система оценки) представляет собой один из инструментов реализации Требований стандартов к результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования, направленный на обеспечение качества образования, что предполагает вовлеченность в оценочную деятельность как педагогов, так и обучающихся. Система оценки достижения планируемых результатов представляет собой один из механизмов управления реализацией основной образовательной программы среднего общего образования и выступает как неотъемлемая часть обеспечения качества образования.
Система оценки направлена на закрепление основных направлений и целей оценочной деятельности, ориентированной на управление качеством образования, описание объекта и содержания оценки, критериев, процедуры и состава инструментария оценивания, форм представления результатов, условий и границ применения системы оценки.

Система оценки призвана обеспечить комплексный подход к оценке результатов освоения основной образовательной программы, позволяющий вести оценку предметных, метапредметных и личностных результатов; оценку динамики индивидуальных достижений обучающихся в процессе освоения основной общеобразовательной программы.

Система оценки предусматривает использование разнообразных методов и форм, взаимно дополняющих друг друга (таких как стандартизированные письменные и устные работы, проекты, конкурсы, практические работы, творческие работы, самоанализ и самооценка, наблюдения) и позволяет использовать результаты промежуточной аттестации, характеризующие уровень достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования, при оценке деятельности образовательного учреждения, педагогических работников.

При общеобразовательной подготовке в техникуме по ППКРС практикуется проведение и летней промежуточной аттестации, на которых каждый обучающийся должен сдать дифференцированные зачеты и экзамены по предметам из числа базовых и профильных.

Итоги оцениваются по 5-бальной шкале. При сдаче дифференцированного зачета или экзамена могут учитываться как значимые достижения обучающегося (участие в олимпиадах, конкурсах, конференциях и т.д.), так и систематическое выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, практических заданий и т.д. Оценка за дифференцированный зачет или экзамен выставляется в зачетную книжку и сводную ведомость. Для обучающихся, своевременно не сдавших дифференцированный зачет или экзамен, имеющих уважительную причину, составляется дополнительный график промежуточной аттестации. В данный график включаются также обучающиеся, получившие на экзамене неудовлетворительную отметку.

В соответствии с ФГОС СОО основным объектом системы оценки результатов образования, её содержательной и критериальной базой выступают требования Стандарта, которые конкретизируются в планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования.

При оценке результатов деятельности образовательных учреждений и работников образования основным объектом оценки, её содержательной и критериальной базой выступают планируемые результаты освоения основной образовательной программы среднего общего образования.

Профессиональные образовательные организации, осуществляющие реализацию ППКРС СПО с получением среднего общего образования, оценивают качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного

времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения ООП среднего общего образования предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучающимися всех трёх групп результатов образования: личностных, метапредметных и предметных.

Система оценки предусматривает уровневый подход к содержанию оценки и инструментарию для оценки достижения планируемых результатов, а также представлению и интерпретации результатов измерений.

Одним из проявлений уровневого подхода является оценка индивидуальных образовательных достижений на основе «метода сложения», при котором фиксируется достижение уровня, необходимого для успешного продолжения образования и реально достигаемого большинством обучающихся, и его превышение, что позволяет выстраивать индивидуальные траектории движения с учётом зоны ближайшего развития, формировать положительную учебную и социальную мотивацию.

Особенности оценки личностных результатов.

Оценка личностных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися в ходе их личностного развития планируемых результатов, представленных в разделе «Личностные универсальные учебные действия» программы формирования универсальных учебных действий.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательного процесса, включая внеурочную деятельность, реализуемую семьёй и техникумом.

Основным объектом оценки личностных результатов служит сформированность универсальных учебных действий, включаемых в следующие три основные блока:

1) сформированность основ гражданской идентичности личности;

2) готовность перейти к самообразованию на основе учебно- познавательной мотивации;

3) сформированность социальных компетенций, включая ценностно- смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание.

В соответствии с требованиями Стандарта достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности образовательного учреждения и образовательных систем разного уровня. Поэтому оценка этих результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе мониторинговых исследований на основе централизованно разработанного инструментария. К их проведению привлекаются специалисты, обладающие необходимой компетентностью в сфере психологической диагностики развития личности в подростковом возрасте.

Результаты мониторинговых исследований являются основанием для принятия различных управленческих решений.

В текущем образовательном процессе возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в образовательном учреждении; участии в общественной жизни образовательного учреждения и ближайшего социального окружения, общественно-полезной деятельности; прилежании и ответственности за результаты обучения; готовности и способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, проектирование индивидуального учебного плана; ценностно-смысловых установках

обучающихся, формируемых средствами различных предметов в рамках системы профессионального образования.

Данные о достижении этих результатов могут являться составляющими накопленной оценки, однако любое их использование (в том числе, в целях аккредитации образовательного учреждения) возможно только в соответствии с федеральным законом от 17.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных». В текущем учебном процессе в соответствии с требованиями Стандарта оценка этих достижений должна проводиться в форме, не представляющей угрозы личности, психологической безопасности и эмоциональному статусу обучающегося и может использоваться исключительно в целях оптимизации личностного развития обучающихся.

Особенности оценки метапредметных результатов.

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования, представленных в разделах «Регулятивные универсальные учебные действия», «Коммуникативные универсальные учебные действия», «Познавательные универсальные учебные действия» программы формирования универсальных учебных действий, а также планируемых результатов, представленных во всех разделах междисциплинарных учебных программ.

Формирование метапредметных результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным объектом оценки метапредметных результатов является:

- способность и готовность к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;
- способность к сотрудничеству и коммуникации;
- способность к решению личностно и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику;
- способность и готовность к использованию ИКТ в целях обучения и развития;
- способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.

Оценка достижения метапредметных результатов может проводиться в ходе различных процедур. Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита индивидуального проекта.

Дополнительным источником данных о достижении отдельных метапредметных результатов могут служить результаты выполнения проверочных работ (как правило, тематических) по всем предметам. В ходе текущей, тематической, промежуточной оценки может быть оценено достижение таких коммуникативных и регулятивных действий, которые трудно или нецелесообразно проверять в ходе стандартизированной итоговой проверочной работы, например, уровень сформированности навыков сотрудничества или самоорганизации.

Оценка достижения метапредметных результатов ведется также в рамках системы промежуточной аттестации. Для оценки динамики формирования и уровня сформированности метапредметных результатов в системе накопленной оценки все вышеперечисленные данные (способности к сотрудничеству и коммуникации; способность к решению проблем и др.) наиболее целесообразно фиксировать и анализировать в соответствии с разработанными образовательным учреждением:

а) программой формирования планируемых результатов освоения междисциплинарных программ;

б) системой промежуточной аттестации (накопленной оценки) обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности;

в) инструментарием для оценки достижения планируемых результатов в рамках текущего и тематического контроля, промежуточной аттестации (накопленной оценки) по предметам;

При этом обязательными составляющими системы накопленной оценки являются материалы:

- стартовой диагностики;
- текущего выполнения учебных исследований и учебных проектов;
- промежуточных работ на межпредметной основе, направленных на оценку сформированности познавательных, регулятивных и коммуникативных действий при решении учебно- познавательных и учебно-практических задач, основанных на работе с текстом;
- материалы текущего выполнения выборочных учебно-практических и учебно-познавательных заданий на оценку способности и готовности обучающихся к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции; способности к сотрудничеству и коммуникации, способности к решению личностно и социально значимых проблем и воплощению решений в практику; способности и готовности к использованию ИКТ в целях обучения и развития; способности к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии;
- защиты итогового индивидуального проекта.

Таким образом, оценка метапредметных результатов может проводиться в ходе различных процедур. Например, в итоговые проверочные работы по предметам или в комплексные работы на межпредметной основе целесообразно выносить оценку (прямую или опосредованную) сформированности большинства познавательных учебных действий и навыков работы с информацией, а также опосредованную оценку сформированности ряда коммуникативных и регулятивных действий.

Особенности оценки индивидуального итогового проекта.

Индивидуальный итоговой проект представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимися в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую, иную).

В соответствии с целями подготовки проекта образовательным учреждением разрабатываются требования к итоговому проекту, которые, как минимум, должны включать следующие рубрики:

• организация проектной деятельности,
• содержание и направленность проекта,
• защита проекта;
• критерии оценки проектной деятельности.

Требования к организации проектной деятельности должны включать положения о том, что обучающиеся сами выбирают как тему проекта, так и руководителя проекта; тема проекта должна быть утверждена (уровень утверждения определяет образовательное учреждение); план реализации проекта (разрабатывается обучающимся совместно с руководителем проекта). Образовательное учреждение может предъявить и иные требования к организации проектной деятельности.

В разделе о требованиях к содержанию и направленности проекта обязательным является указание на то, что результат проектной деятельности должен иметь практическую направленность. В этом разделе описываются также:

а) возможные *типы работ и формы их представления*
б) *состав материалов,* которые должны быть подготовлены по завершению проекта для его защиты.

Так, например, *результатом (продуктом) проектной деятельности* может быть любая из следующих работ:

- письменная работа (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы,

отчёты о проведённых исследованиях, стендовый доклад, мультимедийный продукт и др.);

- творческая работа, представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, исполнения музыкального произведения, компьютерной анимации и др.;
- материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;
- отчётные материалы по социальному проекту, могут включать в себя как тексты, так и мультимедийные продукты.

Общим требованием ко всем работам является необходимость соблюдения норм и правил цитирования, ссылок на различные источники.

В разделе о требованиях к защите проекта указывается, что защита осуществляется в процессе проведения итоговых уроков на учебных занятиях, лучшие проекты рекомендуются к участию во внутритехникумовской студенческой научно-практической конференции. Последняя форма является предпочтительнее, т.к. имеется возможность публично представить результаты работы над проектами и продемонстрировать уровень овладения обучающимися отдельными элементами проектной деятельности.

Результаты выполнения проекта оцениваются по следующим критериям:

Примерное содержательное описание каждого критерия. Критерии	**Уровни сформированности навыков проектной деятельности**	
	Базовый	**Повышенный**
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного.	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания.
Знание предмета	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки.	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют.

Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена; часть этапов выполнялась под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося.	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно.
Коммуникация	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа / сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы.

Особенности оценки предметных результатов.

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимся планируемых результатов по отдельным предметам. Формирование этих результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным объектом оценки предметных результатов в соответствии с требованиями Стандарта является способность к решению учебно- познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе - метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий.

Система оценки предметных результатов освоения учебных программ с учетом уровневого подхода, принятого в Стандарте, предполагает выделение базового уровня достижений как точки отсчета при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Реальные достижения обучающихся могут соответствовать базовому уровню, а могут отличаться от него как в сторону превышения, так и в сторону недостижения.

Для описания достижений обучающихся целесообразно установить следующие пять уровней.

Уровень достижений	Краткая характеристика	Оценка	Отметка
Высокий уровень достижений	Полное освоение планируемых результатов, высокий уровень овладения учебными действиями и сформированностью устойчивых интересов к данной предметной области	«отлично»	«5»

Повышенный уровень достижений	Достаточно глубокое освоение планируемых результатов и сформированность устойчивых интересов к данной предметной области	«хорошо»	«4»
Базовый уровень достижений	Освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач.	«удовлетвори тельно/ зачтено»	«3»
Пониженный уровень достижений	Отсутствие систематической базовой подготовки, не освоено и половины планируемых результатов, осваиваемых большинством обучающихся; имеются значительные пробелы в знаниях, дальнейшее обучение затруднено. Требуется специальная диагностика затруднений в обучении, пробелов в системе знаний и оказание целенаправленной помощи в достижении базового уровня.	«неудовлетвори тельно»	«2»

Описанный выше подход целесообразно применять в ходе различных процедур оценивания: текущего, промежуточного и итогового контроля.

5.2. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Текущий и промежуточный контроль:

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тренировочного тестирования, выполнения самостоятельной работы студентами в целях получения информации о:

- выполнении студентами требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой общения, освоения учебного материала.

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплин. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в период сессии. Продолжительность сессии составляет 1 неделю после каждого учебного семестра. Количество экзаменов и зачетов не превышает установленной нормы (не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году). Учебным планом предусмотрены:

- 2 семестр – экзамен по дисциплине: «Русский язык», «Информатика».
- 3 семестр – МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения

кулинарных полуфабрикатов. МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 4 семестр – «Математика», «Химия», МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Экзамен по модулю ПМ.01,
- 5 семестр – МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- 6 семестр – МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Экзамен по модулю ПМ.02.
- 7 семестр – МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 8 семестр Экзамен по модулю ПМ.03., ПМ.04., ПМ.05.

Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное усвоение всех его элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» самостоятельно.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)и демонстрационный экзамен, который включается в выпускную квалификационную работу в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016г. «ПО/19 и внесенными в нее изменениями приказом «ПО-233/2017» от 16.05.2017г. На итоговую аттестацию отводится две недели. Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 2.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования в соответствии с требованиями п.7.15 ФГОС СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилям преподаваемых дисциплин (модулей).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели систематически проходят курсы повышения квалификации, стажировку на профильных предприятиях. Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП, приведен в Приложении 3.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям ОПОП.

№ п/п	Наименование дисциплины	Наименование учебника, учебно-методического пособия
1.	Обществознание	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для СПО / А.Г. Важенин. -5-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2017. - 524 с.: ил. - (Проф. образование). 2017г. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естетсвенно-научного и гуманитарного профилей: учебник для СПО / А.Г. Важенин, 6-е изд., стер. - М.: Академия, 528 с. 2017г. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / А.Г. Важенин. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2019г., 144 с. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / А.Г. Важенин. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2019г., 240 с. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учеб. для студ.учреждений СПО / А.Г. Важенин. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019г., 528 с. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник для СПО / А.Г. Важенин. - 5-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2018. - 524 с.: ил. - (Проф. образование). Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания : учеб. пособие для СПО / А.Г. Важенин. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 143 с.: ил. - (Проф. образование).
2.	Экология	Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. – М., 2017 Чернова Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М. Экология (базовый уровень). 10-11 классы. – М.,2014

3.	Математика	Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017; Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017; Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия:. Задачник: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017; Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия. Электронный учеб.-метод. комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017; Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017;
4.	Информатика	Цветкова, М.С. Цветкова, М.С. Информатика: учебник для образоват. учреждений СПО / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - М.: Академия, 2017. - 350 с.: ил. - (Проф. образование). Цветкова, М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. пособие для СПО / М.С. Цветкова. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 239 с.: ил. - (Проф. образование). Цветкова, М.С. Информатика : учебник для образоват. учреждений СПО / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 350 с.: ил. - (Проф. образование). Михеева, Е.В. Информатика. Практикум : учеб. пособие для СПО / Е.В. Михеева, О.И. Титова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 224 с.: ил. - (СПО). Немцова, Т.И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и WEB-дизайн: учеб. пособие для СПО / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 287 с.: ил. - (СПО). Цветкова, М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. пособие для СПО / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 239 с.: ил. - (Проф.

		образование). Цветкова М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб.пособие для студ.учреждений СПО / М.С. Цветкова, С.А. Гаврилова, И.Ю. Хлобыстова. - М.: Академия, 272 с. , 2019г.
5.	Биология	Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017; Чебышев Н.В. Гринева Г.Г. Биология: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017; Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева ; под ред. В.М. Константинова. - 7-е изд., стереотип.- М. : Академия, 2018. - 332 с. : ил. - (Проф. образование). Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учеб.для студ.сред.проф.образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева; под ред. В.М. Константинова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 336 с.
6.	Русский язык	Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2017. Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии специальности СПО. - М.: 2017. Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии специальности СПО. - М.: 2017. Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии специальности СПО. - М.: 2017. Антонова Е.С. Русский язык и литература. Русский язык : учебник для СПО / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. -5-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 409 с. : ил. - (Проф. образование).

		Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т.М. Воителева. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018, 224 с.
	Родной язык и родная литература	Учебник для студ.учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М.: ИЦ «Академия», 2019. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов учреждений СПО/ Т.М.Воителева. – М.: «Академия», 2018. Антонова Е.С. Русский язык и литература. Русский язык: учебник СПО/ Е.С.Антонова, Т.М.Воителева – М.: «Академия», 2018 Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2015.
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2017. - 367 с.: ил. - (Проф. образование). Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 9-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2019. - 192 с.: ил. - (Сред. проф. образование). Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 142 с.: ил. - (Сред. проф. образование). Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 142 с.: ил. - (Сред. проф. образование). Сапронов, Ю.Г. Безопасность

		жизнедеятельностьи: учебник для СПО / Ю.Г. Сапронов. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 334 с.: ил. - (Проф. образование). Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / В.Ю. Микрюков. - 10-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2019. - 282 с.: ил. - (СПО).
8.	Химия	Ерохин, Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник для образоват. учреждений СПО / Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2017. - 496 с. : ил. - (Проф. образование). Ерохин, Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник для образоват. учреждений СПО / Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. -5-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2018. - 496 с. : ил. - (Проф. образование). Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник для СПО / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 268 с. : ил. - (Проф. образование). Габриелян, О.С. Химия : тесты, задачи и упражнения : учеб. пособие для НПО и СПО / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 335 с. : ил. - (Проф. образование). Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник для СПО / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 268 с. : ил. - (Проф. образование). Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для СПО / О.С Габриелян, И.Г Остроумов. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 272 с. Ерохин Ю.М.Химия. Задачи и упражнения: учеб.пособие для студ.учреждений СПО / Ю.М. Ерохин. - М.: Академия, 2019, 288 с. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для СПО / О.С Габриелян, И.Г Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков; под ред. О.С. Габриеляна. - 6-е изд., стер. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 400 с.
9.	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2018. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих

		профессии и специальности СПО.-М.,2018.
10.	Литература	Литература: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: ИЦ "Академия", 2019, 432 с. Литература: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2 ч. Ч.2. / Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацыяка, К.В. Савченко; под ред. Г.А. Обернихиной. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2019, 448 с.
11.	Физика	Самойленко, П.И. Естествознание. Физика : учебник для СПО / П.И. Самойленко. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2017. - 332 с. : ил. - (Проф. образование). Дмитриева, В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля : сб. задач : учеб. пособие для образоват. учреждений НПО и СПО / В.Ф. Дмитриева. - 6-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2016. - 256 с. : ил. - (Проф. образование). М. : Академия, 2017. Дмитриева, В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля : сб. задач : учеб. пособие для образоват. учреждений НПО и СПО / В.Ф. Дмитриева. - 6-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2017. - 256 с. : ил. - (Проф. образование). Дмитриева, В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля : учебник для образоват. учреждений СПО / В.Ф. Дмитриева. - М. : Академия, 2016. - 443 с. : ил. - (Проф. образование). Дмитриева, В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля : учебник для образоват. учреждений СПО / В.Ф. Дмитриева. - 3-е изд., стереотип. -М. : Академия, 2017. - 443 с. : ил. - (Проф. образование). Трофимова, Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Решения задач : учеб. пособие для СПО / Т.И. Трофимова, А.В. Фирсов. - М. : Академия, 2018. - 398 с. : ил. - (Проф. образование). Трофимова, Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач : учеб. пособие для СПО / Т.И. Трофимова, А.В. Фирсов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 286 с. : ил. - (Проф. образование). Фирсов, А.В . Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник для СПО / А.В. Фирсов ; под ред. Т.И. Трофимовой. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 350 с. : ил. - (Проф. образование). Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для СПО / А.В. Фирсов, под ред. Т.И. Трофимовой. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 352

		с. , 2019г. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ.учреждений СПО / В.Ф. Дмитриева, А.В. Коржуев, О.В. Муртазина. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 160 с. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ.учреждений СПО / В.Ф. Дмитриева. - 7-е изд., испр, доп. - М.: Академия, 2020, 496 с.
12	Астрономия	Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебник для общеобразоват. Организаций Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут. — М.: Дрофа, 2017. Левитан Е.П. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс.: учебник для общеобразоват. Организаций /Е.П.Левитан. М.:Просвещение, 2018. Астрономия: учебник для проф. образоват. Организаций / Е.В.Алексеева, П.М.Скворцов, Т.С.Фещенко, Л.А.Шестакова, под ред. Т.С. Фещенко М.Издательский центр «Академия», 2018. Чаругин В.М. Астрономия. Учебник для 10—11 классов/ В.М.Чаругин. — М.: Просвещение, 2018.
13.	География	Баранчиков Е. В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017. Петрусюк О. А. География. Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017. Петрусюк О. А. География. Контрольные задания: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017. Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География. Практикум: учебное пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ.учреждений СПО. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 219, 320 с.
14.	История	Аверьянов К.А., Ромашов С.А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. –М., 2015. Артасов И.А. Данилов А.А., Крицкая Н.Ф., Мельникова О.Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика.-М.,2017.

		Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: электронный учебно-методический комплекс. – М .,2017. Булдаков В.П., леонтьева Т.Г. Война, породившая революцию.-М., 2015. Вторая мировая война в истории человечества: 1939-1945 гг. Материалы международной научной конференции/Прд ред. С.В. Девятова и др. – М М., 2015. Дорожина Н.И. Современный урок истории.- М., 2017. Мусатов В.Л. Второе «освобождение» Европы. – М., 2016. Розенталь И.С., Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. – М., 2015. Победа -70: реконструкция юбилея / Под ред. Г.А. Бордюгова. – М., 2015. Формирование территории Российского государства. XVI – начало XX в. (границы и геополитика) / Под ред. Е.П. Кудрявцевой. – М.,2015. Баранов, П.А. История России в таблицах и схемах [для подготовки к ЕГЭ]. 10 - 11 классы / П.А. Баранов. - М. : АСТ, 2018. - 287 с. Баранов, П.А. Баранов, П.А. История России в таблицах и схемах. 10 - 11 классы [справочное пособие] / П.А. Баранов. - М. : АСТ, 2017. - 287 с. Артемов, В.В. История: дидактические материалы : учеб. пособие для СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2019. - 368 с. - (Проф. образование). Артемов В.В. История: учебник для студ.учреждений СПО: в 2 ч. Ч.1. / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 352 с. Артемов В.В. История: учебник для студ.учреждений СПО: в 2 ч. Ч.2. / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2019, 400 с.
15.	Английский язык	Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017.

		Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2015. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2016. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017. Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских училищ и колледжей = English for Medical Secondary Schools and Colleges: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования. – М., 2016. Щербаковва Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования. – М., 2017.
	Основы исследовательской деятельности	Бережнова Е. В., Краевский В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: Учебник.- М.: Академия, 2012г.
17	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. 2 ч. Изд. Академия, 2018г. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. Изд. Академия, 2016г. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. 2 ч. Изд. Академия, 2018г. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Изд. Академия, 2015г.

18	Основы товароведения продовольственными товарами	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Изд. Академия, 2019г. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Изд. Академия, 2015г.
19	Техническое оснащение и организация рабочего места	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Изд. Академия, 2014г. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения общественного питания. Изд. Академия, 2015г. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания. Изд. Академия, 2018г. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Изд. Академия, 2015г. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения общественного питания. Изд. Академия, 2015г.
20	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2017г. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2018г.
	Основы калькуляции учета	Потапова И.И. Калькуляция и учет. Изд. Академия, 2014г. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. Изд. Академия, 2013г.
21	Охрана труда	Ю.М.Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учереждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Изд. Академия, 2018г. Графкина М.В. Охрана труда. Изд. Академия, 2018г. Косолапова Н.В. Охрана труда. Изд. Академия, 2019г Попова Т.В. Охрана труда. Изд. Феникс, 2018г.
22	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1. Gateway: General English Course book :учебник английского языка для учреждений НПО и СПО В.Г.Тимофеев [и др.]; под ред. В.Г. Тимофеева .-М.: Образовательно-издательский центр «Академия»,ОАО «Московские учебники»,2011.-

		240с.: ил. 2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с. 3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. Пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская - М.: Академия, 2018. 4. Английский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/В.П. Кузовлев [и др.].- М. :Просвещение , 2009-351с. 5. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2009.-336с. 6. Английский язык.10 класс: учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].-2-е изд.-М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2009.-248с.:ил.-(Английский в фокусе). 7. Английский язык.11 класс:учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.]. 8. -2-е изд.доп. и перераб. -М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2010.-244 с.:ил.-(Английский в фокусе). Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering. Изд. Академия, 2018г.
23	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Изд. Академия, 2017г. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Изд. Академия, 2018г.
24	Физическая культура	Бишаева, А.А. Физическая культура : учебник для образоват. учреждений СПО / А.А. Бишаева. - М. : Академия, 2017. - 313 с. : ил. - (Проф. образование). Решетников Н.В., Физическая культура : учебник для СПО / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. - 18-е изд., стер. - М. : Академия, 2017. - 176 с. : ил. - (Проф. образование). Бишаева, А.А. Физическая культура : учебник для образоват. учреждений СПО / А.А. Бишаева. - 5-е изд, стер. - М. : Академия, 2018. - 313 с. : ил. - (Проф. образование). Бишаева А.А.Физическая культура: учебник для СПО / А.А. Бишаева. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2020,

		320 с.
25	Дизайн кондитерских изделий	1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» 2.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 3.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" 4.СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 5.Н. Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва. Издательский центр «Академа» 2014 г. 6.И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Москва. Издательский центр «Академа» 2017 г. 7.И. Н. Иванова. Рисование и лепка.Москва. Издательский центр «Академа» 2013 г. 8.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва ООО «Дом славянской книги». 2016 г.
26	Основы деловой культуры	.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» 2.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 3.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" 4.СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 5.Н. Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва. Издательский центр

		«Академа» 2014 г. 6.И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Москва. Издательский центр «Академа» 2017 г. 7.И. Н. Иванова. Рисование и лепка.Москва. Издательский центр «Академа» 2013 г. 8.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва ООО «Дом славянской книги». 2016 г.
27	Основы зарубежной кухни	1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» 2.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 3.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" 4.СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 5.Н. И. Андонова, Т. А Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр « Академия», 2018 г. 6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва. ООО «Дом Славянской книги». 2016 г. Дополнительная литература: Ю. М. Новоженов, Л. Н. Сопина. Советская национальная кухня. г. Москва. «Высшая школа». Ю. М. Новоженов, Л. Н. Сопина. Зарубежная кухня. г. Москва. «Высшая школа». Справочник повара.
28	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2017г. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2018г. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия,

		2019г. Оганесян В.О., Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Изд. Академия, 2019г.
29	ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Изд. Академия,2018г. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Изд. Академия, 2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 2015г. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия, 2014г. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Изд. Академия, 2018г. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014г. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Изд. Феникс, 2018г. Пичугина О.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Изд. Феникс, 2018г. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Изд. Академия, 2018г. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Изд. Академия, 2014г Г. Г.Лутошкина, Ж. С. Анохина «Техническое оснащение организации питания». Изд. «Академия», 2018 г. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия
	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Изд. Феникс., 2018г. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Изд. Академия, 2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 2015г. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изд. Академия, 2018г. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Изд. Академия, 2018г. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Изд. Академия, 2018г. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Изд. Феникс., 2018г. Пичугина О.В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Изд. Феникс, 2018г. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Изд. Академия, 2018г. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия
31	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014г. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Изд. Феникс, 2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 20015г. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2018г. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Изд. Академия, 2014г. Производственное обучение по профессии «Повар» Учебно-методическое Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия
32	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014г. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Изд.

	ассортимента	Феникс, 2018г. Анфимова Н.А. Кулинария. Изд. Академия, 2015г. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2018г. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2019г. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Изд. Академия, 2014г.
33	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Изд. Академия, 2017г. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Изд. Академия, 2012г. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Изд. Академия, 2014 Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. Изд. Феникс, 2018 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Изд. Академия, 2018 Производственное обучение по профессии «Повар» Учебно-методическое пособие. Под ред. Андросова В.П. В 4-х частаях. Изделия из дрожжевого теста. Изд. Академия Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий. Изд. Академия, 2014

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Каждый студент обеспечен доступом к книжному каталогу, содержащему сведения об изданиях по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован основной учебной и дополнительной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов.

Фонд дополнительной литературы включает в себя официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Обеспечен доступ каждого обучающегося к сети Интернет.

6.2.Материально-техническое обеспечение

Перечень материально – технического оснащения включает в себя:

№	Наименование
Кабинеты	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Иностранного языка
Мастерские	
6	Основы товароведения продовольственных товаров
7	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
8	Технического оснащения и организации рабочего места
9	Учебный кулинарный цех № 1
10	Учебный кулинарный цех № 2
11	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
12	Спортивный зал
Залы	
13	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
14	Актовый зал

6.4 Финансовое обеспечение образовательного процесса

Образовательный процесс финансируется за счёт средств, выделенных Учредителем, Министерством образования и науки Алтайского края, и внебюджетной деятельности учреждения.

6.5 Базы практики

Основными базами практики студентов являются: АО «Рубцовский хлебокомбинат», ООО «Бик-смак», ООО ПКФ «Альяно», ООО Торговая сеть «Аникс». Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах практик

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

– контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
– фонд тестовых заданий;

– экзаменационные билеты;

– контрольно-измерительные материалы для проведения практических занятий и лабораторных работ;

– методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы;

– оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

– оценка уровня освоения дисциплин;

– оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов;

Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30.11.2016г. «ПО/19 и внесенными в нее изменениями приказом «ПО-233/2017» от 16.05.2017г.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

– текущая аттестация знаний в семестре;

– промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

– государственная (итоговая) аттестация.

Учебным планом по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предусмотрены следующие формы промежуточного контроля:

Очная форма обучения:

Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Формируемые компетенции/предметные, метапредметные, личностные результаты
Общеобразовательный цикл		
Русский язык	Экзамен	личностных: -воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; -понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; -осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; -формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; -способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения

		поставленных коммуникативных задач; - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; метапредметных: - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; - владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; - овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; -готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; предметных: -сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; -сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных

		типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; -владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; -владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; -сформированность представлений об изобразительно -выразительных возможностях русского языка; -сформированность умений учитывать исторический, историко -культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; -способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы
Литература	Дифференцированный зачет	личностных: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; -сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами

		гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания; находить общие цели и сотрудничать для их достижения; -готовность и способность к образованию, в том числе к самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; -эстетическое отношение к миру; -совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; -использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.); метапредметных: -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; -умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; -умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектнойдеятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску решения практических задач, применению различных методов познания; предметных: -сформированность устойчивого интереса к чтению как к средству познания других культур, уважительного отношения к ним; -сформированность навыков различных

		видов анализа литературных произведений; -владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; -владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно -ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; -сформированность умений учитывать исторический, историко -культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; -способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
Родной язык и родная литература	Дифференцированный зачет	• **личностных**: - воспитание патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; - формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к

		обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий с учетом устойчивых познавательных интересов; - формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира; - развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; • **метапредметных:** − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; • **предметных:** - формирование понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике; - владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения; - формирование навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

		- формирование понятий и систематизация научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка; - формирование навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке; - обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения; - овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию; - формирование ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога; - формирование понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни; - обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений

		культуры своего народа, российской и мировой культуры; - формирование навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.
Иностранный язык	Дифференцированный зачет	личностных: – сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; –сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; –развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; –осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;• метапредметных: – умение самостоятельно выбирать успешные оммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;• предметных: -сформированность коммуникативной

		иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; -сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях
Математика	Экзамен	личностных: - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; –понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; –развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; –овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

		–готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; –готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; –готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; –отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; метапредметных: –умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; –умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; –владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; –готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; –владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

		–владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; –целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; предметных: –сформированность представлений оматематике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; –сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; –владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; –владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; –сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; –владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; -сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур

		и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; –сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; –владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.
История	Дифференцированный зачет	Личностных: −сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); −становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; −готовность к служению Отечеству, его защите; −сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; −сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; −толерантное сознание и поведение в

		поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; метапредметных: −умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; −умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; −владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; −готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; −умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; −умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; предметных: −сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач

		прогрессивного развития России в глобальном мире; −владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческомпроцессе; −сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; −владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; −сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике
Физическая культура	Дифференцированный зачет	личностных: -готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; -сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; -потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; -приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; -формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; -готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; -способность к построению

		индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; -способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; -формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; -принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно -оздоровительной деятельностью; -патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; -готовность к служению Отечеству, его защите; метапредметных: -способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; -готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; -освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; -готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных

		источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; -формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; -умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; предметных: -умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; -владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; -владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; -владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
Основы безопасности жизнедеятельности	Дифференцированный зачет	личностных: − развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и

		внутренних угроз; − готовность к служению Отечеству, его защите; − формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; − исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. Д.); − воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; − освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; метапредметных: − овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние набезопасность жизнедеятельности человека; − овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; − формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; − приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; − развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; − формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные

		социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; − формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; -развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; −формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; − развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; − освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; − приобретение опыта локализации возможных опасных – ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; − формирование установки на здоровый образ жизни; − развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; предметных: − сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних

		угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; − получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; − сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; − освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;− освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; − развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; − формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; − развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; − получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; − освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и

		пребывания в запасе; − владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике
Астрономия	зачет	**личностных:** − сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки; - устойчивый..... интер − умение анализировать последствия освоения космического пространства..... **метапредметных:** − умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной ..... − владение навыками познавательной деятельности,навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии; − умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность; − владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою..... информационных и коммуникационных технологий; **предметных:** − сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; - понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; − владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической

		терминологией и ..... − сформированность представлений о значенииастрономии в практической деятель − осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.
Информатика	экзамен	личностных: -чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; -осознание своего места в информационном обществе; -готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно- коммуникационных технологий; -умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; -умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; -умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; -умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно -коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; -готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций; метапредметных: -умение определять цели, составлять планы

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

		-использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; -владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; -владение компьютерными средствами представления и анализ а данных в электронных таблицах; -сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; -сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса) владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; -сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; -понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; -применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.
Физика	Дифференцированный зачет	личностных: - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами; -готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного

		интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; -самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; -умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития. Метапредметных: -использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности; -использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно -следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов,физических явлений и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; -умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; -использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить её достоверность; -анализировать и представлять информацию в различных видах; -публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации. Предметных: -сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для

		решения практических задач; -владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; -владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; -умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; -сформированность умения решать физические задачи; -сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; -сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников
Химия	Экзамен	личностных: − чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; − готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; − умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; метапредметных: − использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов,

		формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; − использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; предметных: − сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; - понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; − владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; − владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; − сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; − владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; − сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.
Обществознание (вкл. Экономику и право)	Дифференцированный зачет	личностных: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; •российская гражданская

		идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); -гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционны е права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; -готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; -осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; -ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни. Метапредметных: -умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

		-владение навыками познавательной,учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; -умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; -умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; -владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; предметных: - сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; -владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;• владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; -сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового

		сообщества в глобальном мире; -сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; -владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; -сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.
Биология	Дифференцированный зачет	личностных: −сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно – научной картине мира; −понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; − способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; − владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; −способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; − готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; − обладание навыками безопасной работы во время проектно – исследовательской и экспериментальной

		деятельности, при использовании лабораторного оборудования; −способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; − готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; метапредметных: − осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; − повышение интеллекту ального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; − способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; − способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; − умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления

		естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; − способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; −способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; − способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); предметных: − сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; − владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; − сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; − сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
География	Дифференцированный зачет	личностных: - сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; -сформированность целостного

		мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; -сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; -сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; -критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; -креативность мышления, инициативность и находчивость; метапредметных: -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; -умение самостоятельно оценивать и принимать решения,определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

		-осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; -умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; -представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; -понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; предметных: -владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; -владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально -экономических и экологических процессов и проблем; -формированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; -владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; -владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явленияхвладение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; -владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания

		уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; -сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально -экономических аспектах экологических проблем.
Экология	Дифференцированный зачет	личностных: − устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; − готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; − объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; − умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; − готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; − умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; − умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; метапредметных: − овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; − применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; − умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; −умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать

		ее достоверность для достижения поставленных целей и задач; предметных: − сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество —природа»; − сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; −владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; −владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго-и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; −сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; −сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.
Основы исследовательской деятельности	Дифференцированный зачет	личностных: - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; - сформированность мотивации к обучению по данной специальности и целенаправленной познавательной деятельности; - способность ставить цели и строить жизненные планы метапредметных: - способность использования в социальной практике универсальные учебные действия; - самостоятельность в осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками,

		способность к построению индивидуальной образовательной траектории предметных: - освоения обучающимися знаний и умений, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности (требования ФГОС СПО, профессионального стандарта): - формирование научно-технического типа мышления, умений владеть научной терминологией, ключевыми понятиями, необходимыми для выстраивания дальнейшей образовательной траектории.
Экология родного края	Дифференцированный зачет	личностных: − устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; − готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; − объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; − умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; − готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; − умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; − умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; метапредметных: − овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; − применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; − умение определять цели и задачи

		деятельности, выбирать средства их достижения на практике; −умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач; предметных: − сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество —природа»; − сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; −владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; −владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго-и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; − сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; − сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дифференцированный зачет	**уметь:** - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

		знать: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складски помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
Основы товароведения продовольственных товаров	Дифференцированный зачет	**уметь:** - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов **знать:** - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складски помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
Техническое оснащение и организация рабочего	Дифференцированный зачет	**уметь:** - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления

места		полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. **знать:** - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет	**уметь:** -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

		знать: -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.
Основы калькуляции и учета	Дифференцированный зачет	**уметь:** - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи;

		-составлять отчеты по платежам. **знать:** −виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с

		потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
Охрана труда	Дифференцированный зачет	**уметь:** -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. **знать:** -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет	**уметь:** **общие умения** - использовать языковые средства для

		общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; **диалогическая речь** - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); -завершать общение; **монологическая речь** -делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; -в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. **письменная речь** -небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. **аудирование** - понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную

		информацию от второстепенной; - выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. **чтение** -извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
Безопасность жизнедеятельности		**уметь:** -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим; **знать:** -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной

		деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
Физическая культура	Дифференцированный зачет	**уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; **знать:** о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни
Дизайн кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	**уметь:** -оценивать качество сырья и готовой кондитерской продукции на всех стадиях технологического процесса; -производить необходимые технологические расчеты; -изготавливать элементы художественного декора; -подбирать цветовую гамму при оформлении десертов и кондитерских изделий; -разрабатывать дизайн и композиции; -оформлять готовые изделия с учетом эстетических требований. **знать:** - нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области эстетических свойств кондитерских изделий;

		- этапы технологического цикла и принципы производства кондитерской продукции; -основы композиции и цветоведение -понятие дизайна; -требования к декоративной отделки кондитерских изделий -правила работы с инструментами для отделки -свойства сырья и особенности изготовления украшений из него для отделки кондитерских изделий; - условия и сроки хранения и реализации кондитерской продукции;
Основы деловой культуры	Дифференцированный зачет	**уметь:** - соблюдать правила профессиональной этики; - применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; - налаживать контакты с партнерами, коллегами. -определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. **знать:** - основы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика повара-кондитера; - психологические особенности деловой культуры и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих
Основы зарубежной кухни	Дифференцированный зачет	**уметь:** -оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; - готовить зарубежные блюда и кондитерскую продукцию с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований

		нормативной документации; -прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; -производить необходимые технологические расчеты; **знать:** -нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии блюд зарубежной кухни; -этапы технологического цикла и принципы производства -кулинарной и кондитерской продукции; -способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент кулинарной продукции зарубежной кухни; -технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; -требования к качеству, правила оформления и отпуска; -условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции
Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет	**уметь:** – обрабатывать текстовую и числовую информацию; – применять мультимедийные технологии обработки и представления информации; – обрабатывать экономическую и статистическую информацию, используя средства пакетов прикладных программ; **знать:** – назначение и виды информационных технологий; – технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; – состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий; – базовые и прикладные информационные технологии; инструментальные средства информационных технологий
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	Экзамен по модулю	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление и подготовка к**

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции*:*** ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен по модулю	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из

		овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Экзамен по модулю	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

		ассортимента; ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экзамен по модулю	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экзамен по модулю	В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить **вид профессиональной деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:** ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и

		регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

8.Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Формирование и развитие социокультурной среды учебной организации осуществляется на основе воспитательного процесса. Целью функционирования социокультурной среды является создание условий, необходимых для формирования высоконравственной личности будущего конкурентоспособного рабочего, служащего, специалиста со средним профессиональным образованием, обладающего физическим здоровьем, высокой культурой, интеллигентностью, разделяющего российские традиционные духовные ценности, готового к мирному созиданию и защите Родины.

Основными документами, определяющими воспитательный процесс в техникуме, являются Комплексная программа воспитания и социализации обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих. План воспитательной работы техникума на текущий учебный год.

Внеучебная деятельность представлена в техникуме в различных формах: проведение классных часов, экскурсий, круглых столов, профилактических и развлекательных мероприятий, работа спортивных секций, творческих коллективов и объединений по интересам.

Социокультурную среду техникума формирует педагогический коллектив: классные руководители, преподаватели дисциплин, педагоги-организаторы, педагоги-психологи, социальный педагог.

Заместитель директора по воспитательной работе определяет основные направления воспитательной работы, разрабатывает локальные акты, регламентирующие воспитательную деятельность.

Значительную роль в воспитательном процессе играет социально-психологическая служба. Социально-психологическая служба работает в тесном контакте с администрацией техникума, его структурными подразделениями, классными руководителями, преподавателями, а также устанавливает взаимоотношения с учреждениями здравоохранения, правоохранительными органами и другими субъектами социального партнерства, оказывающими техникуму помощь в воспитании и развитии обучающихся. В состав социально-психологической службы входят специалисты, имеющие квалификацию «педагог-психолог», «социальный педагог». Внеучебную работу организуют руководители спортивных секций, творческих объединений, педагоги-организаторы.

Обучающиеся, состоящие на внутриучрежденческом учете, заслушиваются на Комиссии по профилактике правонарушений.

Воспитательная работа в КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» ведется по следующим основным направлениям (модулям):

1. Адаптация обучающихся и общие вопросы воспитания.
2. Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы.
3. Духовно-нравственное направление воспитательной работы.
4. Культурно-творческое направление воспитательной работы.
5. Спортивное и здоровьеориентирующее направление.
6. Профилактика правонарушений. Правовое просвещение.
7. Профессионально-ориентирующее направление.
8. Студенческое самоуправление.
9. Экологическое направление.

Воспитательная работа по модулям идет параллельно в течение учебного года. Все модули, за исключением первого – адаптация обучающихся, ориентированы на все курсы обучения.

Работа спортивных секций, творческих коллективов, секции патриотической направленности осуществляется в соответствии с разработанными и утвержденными дополнительными общеобразовательными программами.

В КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» утверждены и реализуются следующие дополнительные общеобразовательные программы (ДОП):

1. ДОП «Тяжелая атлетика»
2. ДОП «Волейбол»
3. ДОП «Баскетбол»
4. ДОП «Футбол»
5. ДОП «Пулевая стрельба»
6. ДОП «Настольный теннис»
7. ДОП «Вокальная студия «Ступени»»
8. ДОП «Секция военно-патриотического воспитания «Солдаты России»

В каждой программе ДОП определены ее цели и задачи, составлен учебный план, дано краткое описание разделов, тем учебного плана, составлен календарный учебный график, определена форма аттестации.

Кроме того, в техникуме работают студенческие объединения: команда КВН, кукольный театр, информационный центр «STAGE».

Одна из форм воспитательной работы техникума – студенческое самоуправление. Данная форма воспитательной работы направленна на формирование всесторонне развитой, творческой личности, с активной жизненной позицией, подготовку современных специалистов, конкурентоспособных на рынке труда.

Студенческое самоуправление способствует развитию и формированию ключевых общих компетенций и реализуется в работе Студенческого Совета техникума, Студенческого Совета общежития, волонтерского отряда «Искра».

Задачами студенческого самоуправления являются:

1. Защита и представление прав и интересов студентов.

2. Содействие студентам в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих интересы студентов.

3. Создание условий для развития чувства социальной ответственности молодежи, участие в решении актуальных проблем общества.

4. Сохранение и развитие демократических традиций студенчества;

5. Содействие органам управления в решении образовательных и научных задач, организации образовательного и воспитательного процесса, а также досуга и быта студентов.

Волонтерский отряд «Искра» представляет собой добровольное объединение

обучающихся, изъявивших желание бескорыстно (без извлечения прибыли) выполнять работу по благоустройству памятных мест и территории техникума и города в целом, предоставлять услуги, оказывать поддержку различным социальным категориям населения (инвалидам, детям, пенсионерам и т. д.).

Волонтерский отряд призван воспитывать обучающихся в духе гуманного отношения к людям, защищать их жизнь и здоровье, обеспечивать уважение к человеческой личности, способствовать воспитанию патриотизма и активной жизненной позиции.

Обучающиеся КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» активно участвуют в культурно-массовых мероприятиях различных уровней.

Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры и ОБЖ, спортивный актив организуют физкультурно-оздоровительную работу среди студентов и сотрудников техникума, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях; проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия.

Одним из приоритетных направлений в вопросах сохранения здоровья студентов является популяризация здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркозависимости и проявления девиантного поведения в студенческой среде, профилактика вредных привычек. Студенты активно принимают участие в молодежных акциях соответствующей тематики. В процессе реализации данного направления воспитательной работы техникум тесно взаимодействует с внешними социальными партнерами: ОГИБДД г. Рубцовска, КДН и ЗП, ПДН, КГБУЗ «Центр СПИД г. Рубцовска», УФСИН по Алтайскому краю и др.

Профессиональная направленность воспитательной деятельности обучающихся реализуется через участие в чемпионате «Молодые профессионалы (WorldSkillsRussia), отдельные этапы которого проходят на базе КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум».

Приложение №1

МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ППКРС профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Общие компетенции											Профессиональные компетенции				
			ОК 01.	ОК 02.	ОК.03	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК.08	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1.-1.4	ПК 2.1.-2.8	ПК 3.1.-3.6	ПК 4.1.-4.5	ПК 5.1.-5.
Общепрофессиональный цикл	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП 05	Основы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	ПК	ПК	ПК 4.2.-	ПК 5.2.-

		калькуляции и учета													2.2.-2.8	3.2.-3.6	4.5	5.5
	ОП 06	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+				ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК5.1.
	ОП 09	Физическая культура	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ОП 10	Дизайн кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ОП 11	Основы деловой культуры	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ОП 12	Основы зарубежной кухни	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
	ОП 13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
Профессиональный цикл	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	+	+		+	+	+	+					+				
	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.																
	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, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок														+		
	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.															+	
	ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																+

		разнообразного ассортимента																
	МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.																+
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.																

Приложение 3

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс
по ППКРС 43.01.09 « Повар,кондитер»

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля в соответствии с учебным планом)	Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки по документу по образованию)	Стаж работы		Основное место работы
				Всего	В том числе педагогической	
	Общеобразовательный цикл					
1	ОУД.01 Русский язык	Ващилова Алеся Александровна	ВПО, ГОУ ВПО "Барнаульский государственный педагогический университет, 03.06.2008, спец-сть: Русский язык и литература, квал-ция: учитель русского языка и литературы	11	11	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
2	ОУД.02 Литература	Ващилова Алеся Александровна	ВПО, ГОУ ВПО "Барнаульский государственный педагогический университет, 03.06.2008, спец-сть: Русский язык и литература, квал-ция: учитель русского языка и литературы	11	11	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
3	ОУД 03 Родной язык, родная литература	Ващилова Алеся Александровна	ВПО, ГОУ ВПО "Барнаульский государственный	11	11	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-

			педагогический университет, 03.06.2008, спец-сть: Русский язык и литература, квал-ция: учитель русского языка и литературы			промышленный техникум»
4	ОУД.04 Английский язык	Заерко Татьяна Александровна	Барнаульский государственный педагогический университет, лингвист, преподаватель немецкого и английского языков по специальности "Теория и методика преподавания иностранных языков и культуры", г.Барнаул, 27.06.2008	11	11	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
5	ОУД.04 Немецкий язык	Заерко Татьяна Александровна	Барнаульский государственный педагогический университет, лингвист, преподаватель немецкого и английского языков по специальности "Теория и методика преподавания иностранных языков и культуры", г.Барнаул, 27.06.2008	12	12	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
6	ОУД 05. Математика	Сухина Ирина Федоровна	ВПО, Алтайский государственный университет, 17.06.1982, спец-сть: Математика, квал-	38	38	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный

			ция: Математик. Преподаватель			техникум»
7	ОУД.06 История	Степкина Елена Владимировна	Барнаульский государственный педагогический университет, г.Барнаул 26.05.2001	25	25	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
8	ОУД 07. Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	Воронцова Наталья Викторовна	ВПО, Павлодарский государственный университет им. С.Торайгырова, 18.06.1997, спец-сть: физическая культура и биология", квал-ция: учитель физической культуры и биологии средней школы	23	23	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
9	ОУД 08 Основы безопасности жизнедеятельности	Миронов Вячеслав Валентинович	СПО, Ачинское военное авиационное техническое училище им. 60-летия ВЛКСМ, 30.06.1986, спец-сть: самолеты и авиадвигатели, квал-ция: техник-механик	29	15	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
	ОУД.09 Астрономия	Орлова Елена Николаевна	Барнаульский государственный педагогический университет, г. Барнаул, 24.06.1981г.	39	39	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
10	ОУД 10. Физика	Ширшова Галина Анатольевна	ВПО, Барнаульский ордена Трудового Красного Знамени государственный	43	32	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-

			педагогический институт, 01.07.1987, спец-сть: Физика, квал-ция: учитель физики средней школы			промышленный техникум»
11	ОУД. 11.Обществознание (вкл. экономику и право)	Калашников Алексей Георгиевич	Барнаульский государственный педагогический университет г.Барнаул, 26.05.2001	28	23	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
12	ОУД 12. География	Кучина Светлана Александровна	Алтайский государственный университет, г.Барнаул, 27.06.2014 Диплом о профессиональной переподготовке АГУ г.Барнаул, 09.07.2014 18.06.2014г. АГУ Диплом о профессиональней переподготовке «Преподаватель географии»	6	6	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
13	ОУД 13 Экология	Безрукова Елена Викторовна	Томский ордена Октябрьской революции и ордена Трудового красного знамени политехнический институт им. С.М. Кирова, инженер химик-технолог. По специальности "Химическая	30	22	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

			технология керамики и огнеупоров", г.Томск, 25.06.1989			
14	ОУД 14. Информатика	Сухина Ирина Федоровна	ВПО, Алтайский государственный университет, 17.06.1982, спец-сть: Математика, квал-ция: Математик. Преподаватель	38	38	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
15	ОУД 15 Химия	Безрукова Елена Викторовна	Томский ордена Октябрьской революции и ордена Трудового красного знамени политехнический институт им. С.М. Кирова, инженер химик-технолог. По специальности "Химическая технология керамики и огнеупоров", г.Томск, 25.06.1989	30	22	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
16	ОУД 16 Биология	Шилина Оксана Михайловна	Томский государственный педагогический институт им. Ленинского комсомола, 1989г. Учитель средней школы по специальности «Химия и биология»	31	30	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
17	ОУД 17 Основы исследовательской деятельности	Кучина Светлана Александровна	Алтайский государственный университет, г.Барнаул, 27.06.2014	6	6	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный

			Диплом о профессиональной переподготовке АГУ г.Барнаул, 09.07.2014 18.06.2014г. АГУ Диплом о профессиональней переподготовке «Преподаватель географии»			техникум»
18.	ОП 01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Шилина Оксана Михайловна	Томский государственный педагогический институт им. Ленинского комсомола, 1989г. Учитель средней школы по специальности «Химия и биология»	31	30	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
19.	ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров	Чмелева Галина Викторовна	ВПО, Карагандинский кооперативный институт, 29.04.1989, спец-сть: Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квал-ция: товаровед высшей квалификации	37	20	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
20	ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места	Гребнева Зоя Викторовна	Рубцовский машиностроительный техникума, 30.06.2005 Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова,	9	8	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

			г.Барнаул, 30.06.2010 Техник по специальности "Технология машиностроения" инженер по специальности "Машины и аппараты пищевых производств"			
21	ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Чмелева Галина Викторовна	ВПО, Карагандинский кооперативный институт, 29.04.1989, спец-сть: Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квал-ция: товаровед высшей квалификации	37	20	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
22.	ОП 05. Основы калькуляции и учета	Чмелева Галина Викторовна	ВПО, Карагандинский кооперативный институт, 29.04.1989, спец-сть: Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, квал-ция: товаровед высшей квалификации	37	20	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

23.	ОП 06 Охрана труда	Соловьева Галина Юрьевна	Алтайский политехнический институт им. И.И. Ползунова, 1992г. Инженер-механик по специальности «Сельскохозяйственное машиностроение»	27	18	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
24.	ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Заерко Татьяна Александровна	Барнаульский государственный педагогический университет, лингвист, преподаватель немецкого и английского языков по специальности "Теория и методика преподавания иностранных языков и культуры", г.Барнаул, 27.06.2008	12	12	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
25.	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Миронов Вячеслав Валентинович	СПО, Ачинское военное авиационное техническое училище им. 60-летия ВЛКСМ, 30.06.1986, спец-сть: самолеты и авиадвигатели, квал-ция: техник-механик	29	15	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
	ОП.09 Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	Воронцова Наталья Викторовна	ВПО, Павлодарский государственный университет им. С.Торайгырова, 18.06.1997, спец-сть: физическая культура и биология", квал-	23	23	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

			ция: учитель физической культуры и биологии средней школы			
26.	ОП 10. Дизайн кондитерских изделий	Ропперт Анастасия Александровна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 06.06.2017, спец-сть: Технология продукции и организация общественного питания, квал-ция: бакалавр	6	4,5	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
27.	ОП 11. Основы деловой культуры	Байчук Оксана Валерьевна	Бийский государственный педагогический институт, по специальности-психология, квалификация: педагог-психолог	28	28	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
28.	ОП 12 Основы зарубежной кухни	Зырянова Татьяна Геннадьевна	КемТИИП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 27.06.1983, спец-сть: Технология и организация общественного питания, квал-ция: инженер-технолог	44	40	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
29.	ОП 13 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Сухина Ирина Федоровна	ВПО, Алтайский государственный университет, 17.06.1982, спец-сть: Математика, квал-ция: Математик. Преподаватель	38	38	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»
30.	ПМ01- ПМ 05	Зырянова Татьяна Геннадьевна	КемТИПП, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 27.06.1983, спец-сть:	44	40	КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный

			Технология и организация общественного питания, квал-ция: инженер-технолог			техникум»