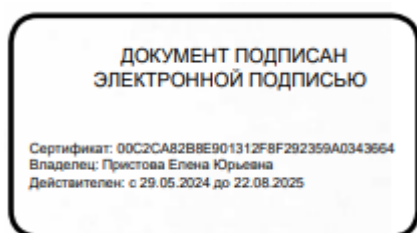


Министерство образования Чувашской Республики
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Профиль СОО: технологический
На базе основного общего образования
Форма обучения очная
Квалификация выпускника



Повар, кондитер

**Одобрено на заседании Педагогического
совета:**

Утверждено Приказом
Новочебоксарский химико-механический
техникум Минобразования Чувашии

протокол № 5 от 27.03.2024 г.

приказ № 135-ОД от 08.04.2024 г.

_____/_____
подпись

2024год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	Error! Bookmark not defined.
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	3
1.2. Нормативные документы	3
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	Error! Bookmark not defined.
2.1. Общие компетенции	1
2.2. Профессиональные компетенции	1
Раздел 3. Структура и содержание образовательной программы	Error! Bookmark not defined.
3.1. Учебный план	Error! Bookmark not defined.
3.2. Календарный учебный график	Error! Bookmark not defined.
3.3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин и профессиональных модулей, практик	
3.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	82
3.5. Практическая подготовка	Error! Bookmark not defined.
3.6. Государственная итоговая аттестация	Error! Bookmark not defined.
Раздел 4. Условия реализации образовательной программы	Error! Bookmark not defined.
4.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	83
4.2. Кадровые условия реализации образовательной программы	83
4.3. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	83

Перечень приложений к ОПОП:

Приложение 1. Рабочие программы предметов, курсов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

Приложение 2. Рабочая программа воспитания

Приложение 3. Программа государственной итоговой аттестации

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер".

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минпросвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1569), зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г., регистрационный № 29727.

Раздел 2. Требования к результатам освоения образовательной программы

2.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и		

		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности		
правила разработки презентации		
основные этапы разработки и реализации проекта		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
психологические особенности личности		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
особенности социального и культурного контекста		

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
правила поведения в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08	Использовать средства физической культуры	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения

	для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
правила чтения текстов профессиональной направленности		

2.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p>
		<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>
		<p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p>
		<p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p>
		<p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p>
		<p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p>
		<p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p>
		<p>безопасно править кухонные ножи;</p>
		<p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p>
		<p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p>
<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его</p>		

		обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника

		<p>обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
--	--	--

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	Навыки:
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Умения:
	распознавать недоброкачественные продукты;
	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
	различать пищевые и непищевые отходы;
	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
	Знания:
	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;	

		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p>

		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплек-

		тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
		упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

изделий, закусок разнообразного ассортимента	закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими		

		<p>требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p> <p>нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	--	--

		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>
		<p>правила оформления заявок на склад;</p>
		<p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p>

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

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

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

		<p>супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p>

		<p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p>
		<p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p>
		<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>
		<p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p>
		<p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p>
		<p>доводить соусы до вкуса;</p>
		<p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p>
		<p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p>
		<p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на

		<p>вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
		<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
		<p>замачивать сушеные;</p>
		<p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p>

		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и собственном соку;
		- жарить сырые и предварительно отваренные;
		- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать;
		готовить овощные пюре;
		готовить начинки из грибов;
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
		замачивать в воде или молоке;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		жарить предварительно отваренные;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру по-
		дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
		макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и

		<p>макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>

		при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		протирать и отпрессовывать творог

		вручную и механизированным способом;
		формовать изделия из творога;
		жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
		жарить на плоской поверхности;
		жарить, запекать на гриле;
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогреть в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного

		продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости;
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
	жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;	

		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		бланшировать и отваривать мясо крабов;
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

		сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок
		из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных
		свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы	

		в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		бланшировать, отваривать мясные продукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по

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

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

		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

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

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
		<p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
		<p>правила утилизации отходов</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на</p>
		<p>вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;	

		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		готовить производные соуса майонез;
		корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов

		для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
		прослаивать компоненты салата;
		смешивать различные ингредиенты салатов;
		заправлять салаты заправками;
		доводить салаты до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при

		порционировании;
		выдерживать температуру подачи салатов;
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента,

		<p>в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>

		бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовить квашеную капусту;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршировать шляпки грибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения из овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к безопасности

		готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи,

		контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности
		хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в</p>

		соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить рыбное желе;
		украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		вынимать рыбное желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;

		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;

		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных</p>
		<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p>

		<p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
		<p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p>
		<p>снимать кожу с отварного языка;</p>
		<p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p>
		<p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p>
		<p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p>
		<p>вынимать готовое желе из форм;</p>
		<p>доводить до вкуса;</p>
		<p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p>

		инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов

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

		<p>температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за</p>

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

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

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

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

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

	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>готовить сладкие соусы;</p> <p>хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать ручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>запекать фрукты в собственном соку,</p>
--	---	--

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

		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>

		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		смешивать различные соки с другими ингредиентам;
	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать,	

		смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

		холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		заваривать чай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		готовить кофе на песке;
		обжаривать зерна кофе;
		варить какао, горячий шоколад;
		готовить горячие алкогольные напитки;
подготавливать пряности для напитков;		
определять степень готовности напитков;		
доводить их до вкуса;		
выбирать оборудование,		

		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p>
		<p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>
		<p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих</p>

		<p>напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p>

		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в
		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ в кондитерском цехе;
		последовательность выполнения

		технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к	Навыки: приготовления и подготовки к

	использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
		готовить желе;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий;
варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления		

		<p>помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>готовить жженный сахар;</p> <p>готовить посыпки;</p> <p>готовить помаду, глазури;</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
--	--	--

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
		<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p>
		<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>

		хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
		подготавливать продукты;
		замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, фарши;
		подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		проводить оформление хлебобулочных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила

		<p>выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
		<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске</p>

		<p>продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные</p>

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

		кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при</p>

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

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

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

Раздел 3. Структура и содержание образовательной программы

3.1. Учебный план

Курс	Формы	Семестр I												Семестр II												Итого
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	
I курс	Обучение	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	Учебная практика																									
Итого		2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Курс	Формы	Семестр I												Семестр II												Итого
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	
I курс	Обучение	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	Учебная практика																									
Итого		2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

3.2. Календарный учебный график

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август																																	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен.-5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт.-2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек.-4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв.-1 фев	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар.-5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр.-3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн.-5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл.-2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31								
I	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				
																			К	К																																				
II																																																								
III	У	У	У	П	П	П	П	П	П																												У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
IV						У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К							У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"	<input type="checkbox"/>	У	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Г	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	П	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>					

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"				Промежуточная аттестация		Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп				
	Всего		1 сем		2 сем		Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика								Прове- дени			
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							нед.	нед.	
I	40	1409	16	576	23	821	5/6	1/6	2/3								11	52	25	1	
II	32	1135	10	355	22	780	2	1	1	4	3	1	3	3			11	52		1	
III	19	662	5	174	13	468	3	1	1	7	3	4	12	7	5		11	52		1	
IV	12	450	6	172	226	6	173	1	1	1	12	4	8	13	6	7	2	2	43		1
Всего	104	3656	38	1363	65	2293	7	3	3	23	10	13	28	16	12	2	35	199			

3.3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин и профессиональных модулей, практик.

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин и профессиональных

модулей, практик являются составной частью образовательной программы и определяет содержание предмета, дисциплины (модуля), практики, запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующим предметам, дисциплинам (модулям), курсам, практикам.

Совокупность запланированных результатов обучения по предметам, дисциплинам (модулям), курсам, практикам, должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин и профессиональных модулей, практик, приведены в Приложениях 1 к ОПОП.

3.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 2.

3.5. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

реализуется, в том числе на рабочих местах профильных предприятий, при проведении практических и лабораторных занятий.

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) профильных предприятий на основании договора о практической подготовке обучающихся.

3.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие положения; формы государственной итоговой аттестации; подготовка проведения государственной итоговой аттестации; проведение государственной итоговой аттестации; задания, критерии оценивания и уровни демонстрационного экзамена; оценивание результатов государственной итоговой аттестации; порядок подачи и рассмотрения апелляций; особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Программа ГИА представлена в приложении 3.

Раздел 4. Условия реализации образовательной программы

4.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

4.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

4.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Кабинет «Социально-гуманитарного и общепрофессионального цикла»

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья

Кабинет организации обслуживания

Кабинет технического обслуживания кулинарного и кондитерского производства

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал.

4.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

4.3. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом

Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

**Приложение 1
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 114 «О» от 31.08.2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД. 01 Русский язык
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА на заседании ЦМК общественно-гуманитарного цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Т.Н. Скворцова

СОГЛАСОВАНА

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Рабочая программа учебной дисциплины Русский язык разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования, Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Русский язык для профессиональных образовательных организаций (Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации), в соответствии с учебным планом по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик: Самоварова Татьяна Витальевна, преподаватель русского языка и литературы государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
1.1. Общая характеристика учебной дисциплины «Русский язык».....	4
1.2. Место учебной дисциплины в учебном плане.....	6
1.3. Результаты освоения учебной дисциплины.....	6
1.4. Содержание учебной дисциплины.....	8
2. Тематическое планирование	14
2.1. Сводный тематический план.....	14
2.2. Тематический план, содержание учебной дисциплины.....	15
2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов	20
2.4. Перечень контрольных работ.....	22
3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Русский язык»	24

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06- 259).

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Программа учебной дисциплины «Русский язык» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельной работы, тематику докладов, индивидуальных проектов, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

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

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего

общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **языковой и лингвистической (языковедческой)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование **культуроведческой** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме комплексного экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). При углубленном изучении русского языка у студентов формируются умения и навыки анализа коммуникативных характеристик речи, углубляются знания по культуре речи. С этих позиций большое значение придается анализу единиц языка в речи, использованию их в соответствии с речевой ситуацией и коммуникативной целесообразностью, подробно рассматриваются такие вопросы, как лексическая и грамматическая синонимия, роль и стилистическая функция порядка слов в предложении, изобразительно-выразительные средства языка и др.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного

материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования.

В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

1.2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

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

Учебная дисциплина «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). В учебном плане ППКРС учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования, всех профессий техникума.

1.3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

Личностных:

Л 1 - 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;

Л 2 - понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

Л 3 - осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

Л 4 - 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;

Л 5 - способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

Л 6 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л 7 - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования.

Метапредметных:

М 1 - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

М 2 - 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;

М 3 - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

М 4 - овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

М 5 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М 6 - 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:

П 1 - сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П 2 - 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;

П 3 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П 4 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П 5 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П 6 - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П 7 - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

П 8 - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

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

П 10 - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1 - осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2 - проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР 3 - соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР 4 - проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

- ЛР 5 - демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;
- ЛР 6 - проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;
- ЛР 7 - осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;
- ЛР 8 - проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- ЛР 9 - соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;
- ЛР 10 - заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;
- ЛР 11 - проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;
- ЛР 12 - принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;
- ЛР 13 - выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства;
- ЛР 14 - выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации;
- ЛР 15 - выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства;
- ЛР 16 - демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

1.4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ

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

Язык как система. Основные уровни языка.

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

Практические занятия

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

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

РАЗДЕЛ 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность

употребления языковых средств. Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.

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

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

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

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

Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).

Соединение в тексте различных типов речи.

Лингвостилистический анализ текста.

Практические занятия

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.

РАЗДЕЛ 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ

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

Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.

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

Практические занятия

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

Сопоставление устной и письменной речи.

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

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

РАЗДЕЛ 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. *Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.* Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).

Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.

Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.

Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.

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

Практические занятия

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

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

Лексический и фразеологический анализ слова. Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.

РАЗДЕЛ 4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ

Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.

Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. *Понятие об этимологии.* Словообразовательный анализ.

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

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

Практические занятия

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

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

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

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

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

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

РАЗДЕЛ 5. МОРФОЛОГИЯ И ОРФОГРАФИЯ

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

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

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

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

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

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

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

Глагол. Грамматические признаки глагола.

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

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

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

Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

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

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

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

Морфологический разбор наречия.

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

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

Служебные части речи

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

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

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

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

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

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

Практические занятия

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

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

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

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

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

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

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

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

РАЗДЕЛ 6. СИНТАКСИС И ПУНКТУАЦИЯ

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

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

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

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

Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. *Синонимия*

составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.

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

Роль второстепенных членов предложения в построении текста.

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

Односоставное и неполное предложение.

Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.

Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

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

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

Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи.

Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.

Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений.

Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.

Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.

Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения.

Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.

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

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

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

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

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

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

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

Практические занятия

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

Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний.

Синонимия словосочетаний.

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

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании. Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

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

Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения. Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.

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

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. СВОДНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов	Максимальная учебная нагрузка	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
Введение	4	4	3	1
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.	22	22	16	6
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	6	6	4	2
Всего за I семестр	32	32	23	9
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	11	11	7	4
Раздел 3. Лексикология и фразеология	13	13	8	5
Всего за II семестр	24	24	15	9
Итого за I курс	56	56	38	18
Раздел 3. Лексикология и фразеология	7	7	4	3
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография	13	13	8	5
Всего за III семестр	20	20	12	8
Раздел 5. Морфология и орфография	34	34	23	11
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация	11	11	9	2
Всего за IV семестр	45	45	32	13
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация	23	23	13	10
Всего за V семестр	23	23	13	10

Итого всего	144	144	95	49
--------------------	------------	------------	-----------	-----------

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) **количество часов на освоение рабочей программы дисциплин следующее:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов; из них на теоретическое обучение – 95 часов;
на практическое обучение – 49 часов.

№ занятия	Наименование разделов и тем уроков	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
ВВЕДЕНИЕ				
1	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.	1	1	
2	Язык как система. Основные уровни языка.	1		1
3	Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов.	1	1	
4	Понятие о русском литературном языке и языковой норме.	1	1	
	Итого по разделу	4	3	1
РАЗДЕЛ 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ				
5	Язык и речь.	1	1	
6	Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты	1		1
7	Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	1	1	
8	Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.	1	1	
9-10	Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля. Доклад, статья, сообщение и др.	2	2	
11	Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.	1	1	
12-13	Жанры официально-делового стиля. Заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	2	1	1
14	Публицистический стиль речи, его назначение.	1	1	

15-16	Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления	2	1	1
17	Художественный стиль речи. Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	1	1	
18	Текст как произведение речи. Признаки, структура текста.	1	1	
19	Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста.	1	1	
20	Средства и виды связи предложений в тексте.	1	1	
21-22	Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.	2	1	1
23-24	Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).	2	1	1
25	Соединение в тексте различных типов речи.	1		1
26	Контрольная работа.	1	1	
	Итого по разделу 1	22	16	6
РАЗДЕЛ 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ				
27	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза.	1		1
28	Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи.	1	1	
29	Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	1	1	
30	Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения.	1	1	
31	Произношение гласных и согласных заимствованных слов.	1	1	
32	Использование орфоэпического словаря.	1		1
	Итого по разделу 2	6	4	2
	Всего за I семестр	32	23	9
РАЗДЕЛ 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ				
33	Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.	1		1
34-35	Правописание безударных гласных.	2	1	1
36-37	Правописание звонких и глухих согласных.	2	1	1
38	Употребление буквы Ъ.	1	1	
39-40	Правописание О/Е после шипящих и Ц.	2	1	1
41-42	Правописание приставок на З -/ С-.	2	2	
43	Правописание И – Ы после приставок.	1	1	
	Итого по разделу 2	11	7	4
РАЗДЕЛ 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ				
44	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова.	1	1	
45	Прямое и переносное значение слова.	1		1
46	Метафора, метонимия как выразительные средства языка.	1		1

47	Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов.	1	1	
48	Контекстуальные синонимы и антонимы.	1	1	
49	Градация. Антитеза.	1	1	
50-51	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы).	2	2	
52	Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы).	1	1	
53	Профессионализмы. Терминологическая лексика.	1		1
54	Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта.	1	1	
55	Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.	1		1
56	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова.	1		1
	Итого по разделу 3	13	8	5
	Всего за II семестр	24	15	9
	Всего за I курс	56	38	18
РАЗДЕЛ 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ				
57	Употребление фразеологизмов в речи.	1	1	
58	Афоризмы.	1	1	
59-60	Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.	2	1	1
61	Лексические нормы.	1		1
62	Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	1	1	
63	Контрольная работа.	1		1
	Итого по разделу 3	7	4	3
РАЗДЕЛ 4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ				
64	Понятие морфемы как значимой части слова.	1	1	
65	Многозначность морфем.	1	1	
66	Синонимия и анатомия морфем.	1	1	
67	Морфемный разбор слова.	1		1
68	Способы словообразования. Понятие об этимологии.	1	1	
69	Употребление приставок в разных стилях речи.	1		1
70	Употребление суффиксов в разных стилях речи.	1	1	
71-72	Речевые ошибки, связанные с неоправданным	2	1	1
73	Правописание чередующихся гласных в корнях слов.	1	1	
74	Правописание приставок ПРИ-/ПРЕ	1	1	

75	Правописание сложных слов.	1		1
76	Контрольная работа.	1		1
	Итого по разделу 4	13	8	5
	Всего за III семестр	20	12	8
РАЗДЕЛ 5. МОРФОЛОГИЯ И ОРФОГРАФИЯ				
77	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция).	1	1	
78	Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных.	1	1	
79	Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.	1		1
80	Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных.	1	1	
81	Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.	1	1	
82	Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного.	1		1
83	Имя числительное. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного.	1	1	
84	Сочетание числительныхоба, обе, двое, трое и др. с существительными разного рода.	1		1
85	Местоимение. Правописание разбор местоимений.	1	1	
86	Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.	1	1	
87-88	Глагол. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола.	2	2	
89	Правописание НЕ с глаголами	1	1	
90	Морфологический разбор глагола. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.	1		1
91	Причастие как особая форма глагола. Правописание суффиксов и окончаний причастий.	1	1	
92	Правописание НЕ с причастиями.	1	1	
93-94	Правописание –Н- и –НН- в причастиях и отглагольных прилагательных.	2	2	
95	Причастный оборот и знаки препинания в предложениях с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.	1		1
96	Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.	1	1	
97	Правописание НЕ с деепричастиями.	1	1	
98	Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.	1		1
99	Наречие. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия.	1	1	

100	Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	1		1
101	Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов.	1	1	
102	Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	1		1
103	Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов.	1	1	
104	Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.	1	1	
105	Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов.	1	1	
106	Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.	1		1
107	Частица как часть речи. Правописание частиц.	1	1	
108	Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи.	1		1
109	Междометия и звукоподражательные междометий и звукоподражаний.	1	1	
110	Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.	1		1
	Итого по разделу 4	34	23	11
РАЗДЕЛ 6. СИНТАКСИС И ПУНКТУАЦИЯ				
111	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.	1	1	
112	Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний.	1	1	
113-114	Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	2	1	1
115	Простое предложение. Логическое ударение. Грамматическая основа простого двусоставного предложения.	1	1	
116-117	Тире между подлежащим и сказуемым.	2	2	
118	Второстепенные члены предложения. Односоставные и неполные предложения.	1		1
119	Осложненное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них.	1	1	
120	Однородные и неоднородные определения.	1	1	
121	Предложения с обособленными и уточняющими членами.	1	1	
	Итого по разделу 6	11	9	2
	Итого за IV семестр	45	32	13
РАЗДЕЛ 6. СИНТАКСИС И ПУНКТУАЦИЯ				
122	Роль сравнительного оборота как изобразительного	1	1	

	средства языка.			
123-124	Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.	2	1	1
125	Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения.	1	1	
126-127	Водные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов.	2	1	1
128	Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средство характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.	1	1	
129-130	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи.	2	2	
131	Замена прямой речи косвенной.	1		1
132	Знаки препинания при цитатах.	1		1
133	Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	1		1
134	Сложное предложение. Сложносочиненное предложение.	1		1
135	Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	1	1	
136	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении	1	1	
137	Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и в стилях речи.	1		1
138	Бессоюзное сложное предложение.	1		1
139	Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	1		1
140	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	1	1	
141	Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).	1	1	
142-143	Сложное синтаксическое целое как компонент текста. Его структура и анализ.	2	2	
144	Контрольная работа.	1		1
	Итого по разделу 6	23	13	10
	Итого V семестр	23	13	10
	Итого всего	144	95	49

2.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов
Введение	<p>извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;</p> <p>характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа – носителя языка;</p> <p>анализировать пословицы и поговорки о русском языке;</p> <p>составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;</p> <p>приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны; определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;</p> <p>вычитывать разные вид информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);</p> <p>преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека.</p>
Язык и речь. Функциональные стили речи	<p>выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <p>вычитывать разные виды информации;</p> <p>характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</p> <p>выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</p> <p>характеризовать изобразительно-выразительные средства языка; указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;</p> <p>составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;</p> <p>анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; подбирать примеры по оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</p> <p>исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</p> <p>выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами</p> <p>анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</p> <p>различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных</p>

	<p>синтаксических конструкций; анализировать тексты разных жанров научного (учебно- научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи; создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p>
--	---

	<p>подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию).</p>
<p>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</p>	<p>проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;</p> <p>строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов;</p> <p>извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись).</p>
<p>Лексикология и фразеология</p>	<p>аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <p>объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;</p> <p>познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слов (метафора, эпитет, олицетворение).</p>

<p>Морфемика, словообразование, орфография</p>	<p>опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста; проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов; опознавать основные выразительные словообразовательных, этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных; использовать этимологическую справку</p>
<p>Морфология и орфография</p>	<p>опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли; проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с</p>

	<p>целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании.</p>
<p>Синтаксис и пунктуация</p>	<p>опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); комментировать ответы товарищей; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; составлять синтаксические проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры; составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия; извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; производить синонимическую замену синтаксических конструкций; составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной и письменной форме; пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях; составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам.</p>

2.4. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№	Виды работы	Количество часов
1	Контрольная работа № 1 по разделу «Язык и речь. Функциональные стили речи».	1
2	Контрольная работа № 2 по разделу «Фонетика, орфоэпия, графика, орфография».	1
3	Контрольная работа № 3 по разделу «Лексикология и фразеология».	1
4	Контрольная работа № 5 по разделу «Морфология и орфография».	1
5	Контрольная работа № 7 по разделу «Синтаксис и пунктуация».	1
6	Контрольная работа № 8 по теме «Синтаксис и пунктуация».	1

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

Освоение программы учебной дисциплины «Русский язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный

доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся¹.

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания и др. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Антонова Е.С. Русский язык: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. /Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 416 с. ISBN 978-5-4468-5987-0
2. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для нач. и сред. проф. образования. / Т.М. Воителева. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 224 с. ISBN 978-5-7695-9989-7
3. Русский язык: учеб. Для студ. учреждений среднего проф. образования / [Н.А. Герасименко, В.В. Леденева, Т.Е. Шаповалова]; под ред. Н.А. Герасименко. 19-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 496 с. – ISBN 978-5-4468-8078-2

ЭЛЕКТРОННЫЕ УЧЕБНИКИ

¹ Письмо Министерство образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

Электронное учебное издание «Готовимся к ЕГЭ. Версия 2.0. Русский язык». Электронное учебное издание «Тесты по русскому языку».

Н. Ткаченко. Грамматика русского языка. Контрольные работы. Изд-во «Айрис». Н. Ткаченко. Грамматика русского языка. Часть 1. Орфография. Изд-во «Айрис». Н. Ткаченко. Грамматика русского языка. Часть 2. Пунктуация. Изд-во «Айрис».

СЛОВАРИ

- Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2003.
- Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи.
- Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2001.
- Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В. В. Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2004. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М., 2008.
- Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2005.
- Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2004.
- Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. — 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И. Скворцова. — М., 2006.
- Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2011.
- Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. — М., 2006.
- Через дефис, слитно или раздельно: словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева. — М., 2006.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

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

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

Воителива Т.М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР)

www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»). www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

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

www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)).

www.metodiki.ru (Методики).

www.posobie.ru (Пособия).

www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка). www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру). www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник граммоты). www.gramota.ru (Справочная служба).

www.gramma.ru/EХМ (Экзамены. Нормативные документы).

СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Справочные учебные пособия кабинета (энциклопедическая литература, словари, таблицы, тесты).

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект методических материалов по теме;
 - учебно-методическая литература;
 - портреты писателей и поэтов.
- Технические средства обучения:
- телевизор;
 - магнитофон;
 - мультимедийный проектор;
 - компьютер.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской
Республики
«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 114 «О» от 31.08.2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД. 02
ЛИТЕРАТУРА
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦМК общественно-гуманитарного цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Т.Н. Скворцова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И. А. Петри

Рабочая программа учебной дисциплины Литература разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования, Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Литература для профессиональных образовательных организаций (Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации), в соответствии с учебным планом по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик: Самоварова Татьяна Витальевна, преподаватель русского языка и литературы государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
1.1. Общая характеристика учебной дисциплины «Литература»	4
1.2. Место учебной дисциплины в учебном плане	5
1.3. Результаты освоения учебной дисциплины	5
1.4. Содержание учебной дисциплины	7
2. Тематическое планирование	35
2.1. Сводный тематический план	35
2.2. Тематический план, содержание учебной дисциплины	35
2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов	43
3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Литература»	45

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

Программа учебной дисциплины «Литература» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельной работы, тематику докладов, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и

текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний, и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т.д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме комплексного экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов.

1.2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Литература» является составной частью общеобразовательного учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). В учебном плане ППКРС учебная дисциплина «Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования, всех профессий техникума.

1.3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

Личностных:

Л 1 - 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;

Л 2 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л 3 - 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;

Л 4 - 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;

Л 5 - эстетическое отношение к миру;

Л 6 - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе,

культурам других народов;

Л 7 - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.).

Метапредметных:

М 1 - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

М 2 - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

М 3 - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

М 4 - 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:

П 1 - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

П 2 - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

П 3 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П 4 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П 5 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П 6 - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

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

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

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

П 10 - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1 - осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2 - проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР 3 - соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР 4 - проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

- ЛР 5 - демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;
- ЛР 6 - проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;
- ЛР 7 - осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;
- ЛР 8 - проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- ЛР 9 - соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;
- ЛР 10 - заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;
- ЛР 11 - проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;
- ЛР 12 - принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;
- ЛР 13 - выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства;
- ЛР 14 - выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации;
- ЛР 15 - выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства;
- ЛР 16 - демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

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

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

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

Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев.

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

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

А.С.Пушкина».

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

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)

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

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, 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 художников- иллюстраторов.

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

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

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)

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

Для чтения и изучения. «Портрет».

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

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

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

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

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

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

современников».

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

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА

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

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

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

Для чтения и обсуждения. В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А.И.Герцен «О развитии революционных идей в России». Д. И. Писарев «Реалисты». Н.Г.Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». В.Е.Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).

Литература народов России (по выбору преподавателя).

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

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

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

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

Александр Николаевич Островский (1823—1886)

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

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

Н.А.Добролюбова и Д.И.Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.

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

Малый театр и драматургия А.Н.Островского.

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

Для чтения и обсуждения. *Драмы А.Н.Островского «Бесприданница», «Таланты и поклонники»* (одна драма по выбору преподавателя). Д.И.Писарев «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 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 общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе.

Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д.И.Писарев, Н.Страхов, М.Антонович).

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

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

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

Теория литературы. Социально-психологический роман.

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

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

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

Николай Гаврилович Чернышевский (1828—1889)

Краткий очерк жизни и творчества Н.Г.Чернышевского.

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

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

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

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

Теория литературы. Утопия. Антиутопия.

Демонстрации. Репродукции картин: А.Руднев «Н.Г.Чернышевский на допросе в сенате»; Ю.Казмичев «Защита диссертации Н.Г.Чернышевского»; В.Ладыженский «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). Мирозрение 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, Реми, 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 нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони.

Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.

Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.

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

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

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

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

Теория литературы. Полифонизм романов Ф.М.Достоевского.

Демонстрации. Портрет Ф.М.Достоевского работы В.Г.Перова. Евангелие.

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

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

Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

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

Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л.Н.Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.

«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н.Толстого.

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

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

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

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

Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы». *Роман «Анна Каренина»*

(общая характеристика).

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

Теория литературы. Понятие о романе-эпосе.

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-эпосе «Война и мир». Картины И.М.Прянишникова «В 1812 году» и А.Д.Кившенко «Совет в Филях». Портрет М.И.Кутузова работы Р.Волкова. Портрет Наполеона работы П.Деляроша. Гравюры Л.Ругендаса «Пожар Москвы в 1812 году» и А.Адама «Бородинское сражение. Бой за батарею Раевского». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж. С.Ф.Бондарчук). Иллюстрации М.А.Врубеля, О.Г.Верейского, А.Н.Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж. А.Зархи).

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

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

Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л.Н.Толстого. **Наизусть.** Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов).

Антон Павлович Чехов (1860—1904)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПОЭЗИЯ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА

Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений

«чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А.Н.Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «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», «Фати», поэма «Кому живется весело».

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

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

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

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

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

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

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветер ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье...», «Не знаю я, коснется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в 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. Идеино-тематические и художественные особенности лирики А.К.Толстого. Многожанровость наследия А.К.Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.

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

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

Зарубежная литература. Поэзия Г.Гейне.

Повторение. Тема любви в русской поэзии.

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

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

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

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

Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

Жизненный и творческий путь Н.А.Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А.Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А.Некрасова. Поэма «Кому 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. Стиливая дифференциация реализма (Л. Н.Толстой, В.Г.Короленко, А.П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.

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

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

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

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

Творческие задания. Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее.

Подготовка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века».

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА НА РУБЕЖЕ ВЕКОВ

Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

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

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

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

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

Александр Иванович Куприн (1870—1938)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А.И.Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А.И.Куприна. Трагизм любви в творчестве А.И.Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.

Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А.И.Куприна о любви.

Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь».

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

Куприна.

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

Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».

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

Повторение. Романтические поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник».

Тема любви в повести И.С.Тургенева “Ася”».

Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.

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

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

СЕРЕБРЯНЫЙ ВЕК РУССКОЙ ПОЭЗИИ

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).

Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.

Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).

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

Символизм

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

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

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

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

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

Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.

Демонстрации. К.Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А.Рембо, С.Малларме, П.Верлена, Э.Верхарна, М.Метерлинк, 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).

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.

Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист.

Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М.Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М.Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М.Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли».

Критики о Горьком. (А.Луначарский, В.Ходасевич, Ю.Анненский).

Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о драме.

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

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

Наизусть. Монолог Сатина.

Александр Александрович Блок (1880—1921)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.

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

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

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

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

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

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

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

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1920-Х ГОДОВ

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

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

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

Единство и многообразие русской литературы («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 стихо-сложения. Тоническое стихосложение.

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

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

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

Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и этическое 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. Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

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

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

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

Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер.

Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Квартира тиха, как бумага...», «Золотистого меда струя из бутылки стекла...».

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

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

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

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

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

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

Для чтения и обсуждения. Повесть «Котлован».

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

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

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

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

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа.

Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».

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

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

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.

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

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

Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

Теория литературы. Исторический роман.

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

Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)

Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного).

Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М.Шолохова.

Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Свообразие 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. Свообразие 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 созидających и разрушающих сил в произведениях Э.Казакевича, В.Некрасова, А.Бека, В.Ажаева и др.

Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

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

Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы.

Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.

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

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

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

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А.Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стомиллионного 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. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струнный квартеты (1946—1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С.Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А.Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В.Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лабиринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950—1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.

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

Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. 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.Брэдли, С.Лема.

Повторение. Творчество прозаиков XIX — первой половины XX века.

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

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие автобиографической прозы в творчестве К.Паустовского, И.Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А.Беляева, И.Ефремова, К.Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В.Аксенова, Д.Гранина, Ю.Трифопова, 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. Драммы по выбору.

Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»

Зарубежная литература. Б.Брехт.

Повторение. Творчество драматургов XIX — первой половины XX века.

Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.

Демонстрации. Экранизация пьес драматургов 1950—1980-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950—1980-х годов; «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», «Геркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.

Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.

Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А.Твардовского.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А.Твардовского».

Наизусть Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)

Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А.Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А.И.Солженицына.

Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

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

Повторение. Проза В. Шаламова.

Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.

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

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

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

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

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). *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. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на

рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А.Солженицына, А.Бека, А.Рыбакова, В.Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С.Алексиевич, О.Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Т.Бек, Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) А.Рыбаков. «Дети Арбата».

В.Дудинцев. «Белые одежды». А.Солженицын. Рассказы.

В.Распутин. Рассказы. С.Довлатов. Рассказы. В.Войнович. «Москва-2042». В.Маканин. «Лаз». А.Ким. «Белка».

А.Варламов. Рассказы.

В.Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т.Толстая. Рассказы. Л.Петрушевская. Рассказы.

В.Пьецух. «Новая московская философия». О.Ермаков. «Афганские рассказы». В. Астафьев. «Прокляты и убиты». Г. Владимов. «Генерал и его армия».

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

О.Михайлова. «Русский сон». Л.Улицкая. «Русское варенье».

Для чтения и изучения.

В.Маканин. «Где 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).

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. СВОДНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов	Максимальная учебная нагрузка	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА				

Введение	1	1	1	
РАЗДЕЛ 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	33	33	17	16
Всего за I семестр	34	34	18	16
РАЗДЕЛ 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	2	2	1	1
РАЗДЕЛ 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	51	51	35	16
РАЗДЕЛ 3. Поэзия второй половины XIX века	14	14	9	5
ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА				
Раздел 1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	2	2	1	1
Всего за II семестр	69	69	46	23
Всего за I курс	103	103	64	39
Раздел 1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	9	9	7	2
Раздел 2. Особенности развития литературы 1920-х годов	6	6	5	1
Раздел 3. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов	5	5	4	1
Всего за III семестр	20	20	16	4
Раздел 3. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов	25	25	21	4
Раздел 4. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	12	12	10	2
Раздел 5. Особенности развития литературы конца 1950-1980-х годов	31	31	25	6
Раздел 6. Русское литературное зарубежье конца 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	5	5	5	-
Раздел 7. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов	14	14	10	4
Всего за IV семестр	87	87	71	16
Всего за II курс	107	107	87	20
ИТОГО ВСЕГО	210	210	151	59

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН, СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЛИТЕРАТУРА

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) количество часов на освоение рабочей программы дисциплин следующее:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов; из них на теоретическое

обучение – 151 час;
на практическое обучение – 59 часов.

№ занятий	Наименование разделов и тем уроков	Максимальная учебная нагрузка	Количество аудиторных часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА					

1	Введение. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Романтизм. Особенности русского романтизма.	1	1	1	
РАЗДЕЛ 1. РАЗВИТИЕ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И КУЛЬТУРЫ В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА					
2	Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство.	1	1	1	
3	Мир фантазии и мечты в поэзии К.Н.Батюшкова. Тема дружбы в творчестве К.Н.Батюшкова.	1	1	1	
4	В.А.Жуковский — первый-поэт романтик в русской литературе. Особенности романтического видения В.А.Жуковского.	1	1		1
5	Исследования и выступления с докладами на тему: «Романтическая баллада в русской литературе», «романтические повести в русской литературе».	1	1		1
6	А.С.Пушкин. Личность писателя. Жизненный и творческий путь.	1	1	1	
7-8	Основные темы и мотивы лирики А.С.Пушкина.	2	2	1	1
9	Петербург и вольнолюбивая лирика.	1	1		1
10	Южная ссылка и романтический период творчества.	1	1		1
11	Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина.	1	1	1	
12	«Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о вольности.	1	1		1
13	Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства в стихах А.С.Пушкина.	1	1	1	
14	Романтические поэмы А.С.Пушкина	1	1	1	
15	Поэма «Медный всадник». Проблема личности и государства в поэме.	1	1		1
16	Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении.	1	1	1	
17	М.Ю. Лермонтов. Личность и жизненный путь М.Ю.Лермонтова.	1	1	1	
18-19	Основные мотивы лирики, темы и образы.	2	2	1	1
20	Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю.Лермонтова петербургского и кавказского периодов.	1	1	1	
21	Мотив одиночества. Тоска по свободе в лирике поэта.	1	1		1
22	Поэт и общество.	1	1	1	
23	Отношение М.Ю.Лермонтова к своему поколению.	1	1	1	
24	Мятежный дух лирики М.Ю.Лермонтова.	1	1		1
25	Трагизм любовной лирики М.Ю.Лермонтова.	1	1	1	

26	Поэма «Демон», как романтическая поэма.	1	1		1
27	Критики о М. Ю. Лермонтове. В.Г.Белинский о Лермонтове «Стихотворения М.Лермонтова».	1	1		1
28	Н.В.Гоголь. Личность писателя, жизненный и творческий путь.	1	1	1	
29	«Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие.	1	1		1
30	Обсуждение статьи «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»).	1	1		1
31-32	Повесть «Портрет». Композиция, сюжет, герои.	2	2	1	1
33	Особенности сатиры Н.В.Гоголя.	1	1	1	
34	Сочетание трагедии и комизма, реальности и фантастики в сборнике повестей «Миргород» Н.В.Гоголя. «Вечера на хуторе близ Диканьки».	1	1		1
	Итого по разделу I	34	34	18	16
	Всего за I семестр	34	34	18	16
РАЗДЕЛ 1. РАЗВИТИЕ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И КУЛЬТУРЫ В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА					
35	Образ «маленького человека» в произведениях Н.В.Гоголя.	1	1	1	

36	Критика о Гоголе. В.Г.Белинский «О русской повести и повестях Гоголя».	1	1		1
	Итого по разделу 1	2	2	1	1
РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА					
37	Культурно-историческое развитие России середины 19 века.	1	1	1	
38	А.Н. Островский. Жизненный и творческий путь.	1	1	1	
39	Социально-культурная новизна драматургии А.Н.Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н.Островского.	1	1	1	
40	Драма «Гроза». Жанровое своеобразие.	1	1	1	
41	Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.	1	1		1
42	Катерина в оценке Н.А.Добролюбова и Д.И.Писарева. Позиция автора и его идеал.	1	1	1	
43-44	Сочинение по пьесе А.Н.Островского «Гроза».	2	2		2
45	И.А. Гончаров. Жизненный путь и творческая биография писателя.	1	1	1	
46	Социально-психологический роман «Обломов». Творческая история романа. Свообразие сюжета. Образ Обломова. Типичность образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и Будущее России.	1	1	1	
47	Роман «Обломов» в критике. Статья Н.А.Добролюбова «Что такое обломовщина?».	1	1		1
48	И.С.Тургенев. Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева. Психологизм творчества Тургенева.	1	1	1	
49	Роман «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа.	1	1	1	
50	Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина).	1	1		1
51	Тема любви в романе. Образ Базарова. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе.	1	1	1	
52	Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов и детей».	1	1	1	
53	Полемика вокруг романа. Д. Писарев «Базаров».	1	1	1	
54-55	Сочинение по роману И. С. Тургенева «Отцы и дети»	2	2		2
56	Н.Г.Чернышевский. Краткий очерк жизни и творчества.	1	1	1	

57-58	Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов). Утопические идеи в романе. Образы «новых людей».	2	2	2	
59-60	Н.С.Лесков. Сведения из биографии. Праведники Н.С.Лескова.	2	2	2	
61	Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина.	1	1		1
62	М.Е.Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь, мировоззрение писателя.	1	1	1	
63-64	Роман «История одного города». Образы градоначальников, элементы антиутопии, фантастика, гротеск, эзопов язык.	2	2	1	1
65	Ф.М.Достоевский. Сведения из биографии. Полифонизм романов Ф.М.Достоевского.	1	1	1	
66-67	Роман «Преступление и наказание». Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и её опровержении в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправую высоких истин и нравственных ценностей.	2	2	1	1

68	Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправанию высоких истин и нравственных ценностей.	1	1	1	
69	Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольников.	1	1	1	
70	Сны Раскольникова в раскрытии его характера.	1	1		1
71	Критика вокруг романа (Н.Страхов, Д.Писарев, В. Розанов и др.). Теория литературы: проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя.	1	1	1	
72-73	Сочинение по роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».	2	2		2
74	Л.Н.Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Утверждение духовного начала в человеке. Обличение жестокости войны.	1	1	1	
75	Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа, особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, диалектика души». Теория литературы: понятие о романе-эпопее.	1	1	1	
76	Духовные искания Андрея Болконского.	1	1	1	
77	Духовные искания Пьера Безухова.	1	1	1	
78	Духовные искания Наташи Ростовской.	1	1	1	
79	Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие писателя.	1	1	1	
80	Бородинская битва – проявление русского патриотизма. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Развенчание идеи «наполеонизма».	1	1	1	
81	Партизанская война в романе.	1	1	1	
82-83	Сочинение по роману «Война и мир».	2	2		2
84	А.П.Чехов. Сведения из биографии. Художественное совершенство рассказов Чехова. Новаторство Чехова.	1	1	1	
85-86	Юмористическиерассказы. Новый тип рассказа. Особенности изображения «маленького человека» в прозе писателя.	2	2	1	1
87	Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». Своеобразие жанров. Теория литературы: развитие понятия о драматургии (внутреннее и внешнее действие, подтекст, роль авторских	1	1	1	

	ремарок, пауз, переключки реплик). Своеобразие Чехова-драматурга.				
	Итого по разделу 2	51	51	35	16
РАЗДЕЛ 3. ПОЭЗИЯ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА					
88	Обзор русской поэзии второй половины IX века. Идейная борьба направлений «Чистого искусства и гражданской литературы».	1	1	1	
89-90	Творчество поэтов А.Н.Майкова, Я.П.Полонского, А.А.Григорьева. Фольклорные образы и мотивы.	2	2	1	1
91	Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии.	1	1	1	
92-93	Стихотворения. Философичность – основа лирики поэта. Символичность образов поэзии Тютчева.	2	2	1	1
94	А.А.Фет. Сведения из биографии.	1	1	1	
95-96	Стихотворения. Поэзия как выражение идеалов и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии.	2	2	1	1
97-98	А.К.Толстой. Стихотворения. Анализ стихотворений.	2	2	1	1
99	Н.А.Некрасов. Сведения из биографии. Развитие понятия о народности литературы. Стихотворения. Гражданский пафос лирики.	1	1	1	
100-101	Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Проблемы счастья.	2	2	1	1
	Итого по разделу 37	14	14	9	5

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА					
РАЗДЕЛ 1. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ И ДРУГИХ ВИДОВ ИСКУССТВА В НАЧАЛЕ XX ВЕКА. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА НА РУБЕЖЕ ВЕКОВ					
102	Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. И.А.Бунин. Сведения из биографии. Философичность лирики Бунина.	1	1	1	
103	Рассказы И.А.Бунина. Изображение «мгновения» жизни. Тема любви в творчестве писателя.	1	1		1
	Итого по разделу I	2	2	1	1
	Всего за II семестр	69	69	46	23
	Итого за I курс	103	103	64	39
РАЗДЕЛ 1. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ И ДРУГИХ ВИДОВ ИСКУССТВА В НАЧАЛЕ XX ВЕКА. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА НА РУБЕЖЕ ВЕКОВ					
104	А.И.Куприн. Сведения из биографии. Рассказы: «Олеся», «Поединок», повесть «Гранатовый браслет». Нравственные и социальные проблемы в рассказах. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия, спор о сильной бескорыстной любви, тема неравенства в повести.	1	1	1	
105	Символизм. Истоки русского символизма. «Старшие символисты» (В.Я.Брюсов, К.Бальмонт, Ф.К.Сологуб) и «младосимволисты» (А.Белый, А.А.Блок). Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс».	1	1	1	
106	Акмеизм. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Футуризм: кубофутуристы, «центрифуга».	1	1	1	
107	М. ГОРЬКИЙ Сведения из биографии. Ранние рассказы («Челкаш», «Коновалов», «Страсти-мордасти», «Старуха Изергиль»). Правда жизни в рассказах Горького.	1	1	1	
108	«На дне». Изображение правды жизни и её философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека.	1	1	1	
109-110	Сочинение по творчеству М. Горького	2	2		2
111	А.А.БЛОК Сведения из биографии. Стихотворения. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России.	1	1	1	
112	Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции.	1	1	1	

Итого по разделу 1		9	9	7	2
РАЗДЕЛ 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1920-Х ГОДОВ					
113	Литературный процесс 20-х годов. Литературные группировки и журналы. Полтика партии в области литературы в 1920-е годы. Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.	1	1	1	
114	В.В.Маяковский. Сведения из биографии. Стихотворения. Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Образ поэта-гражданина.	1	1	1	
115	С.А.Есенин. Сведения из биографии. Поэтизация русской природы, русской деревни.	1	1	1	
116	Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, образность, цветопись, народно- песенная основа стихов. Поэма С.А.Есенина «Анна Снегина» - поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.	1	1		1
117	А.А.Фадеев. Сведения из биографии.	1	1	1	
118	Проблема положительного героя в литературе. Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Революционная романтика.	1	1	1	
Итого по разделу 2		6	6	5	1
РАЗДЕЛ 3. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1930 – НАЧАЛА 1940-Х ГОДОВ					
119	Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму. Сатирическое обличение	1	1	1	
120	М.И.Цветаева. Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой.	1	1	1	
121	Основные темы творчества Цветаевой. Конфликт быта и бытия, времени и вечности. Поэзия как напряженный монолог-исповедь. Свообразие стиля поэтессы.	1	1		1
122	О.Э. Мандельштам. Сведения из биографии. Теория поэтического слова. Противостояние поэта «веку-волкодаву».	1	1	1	

123	А.П.Платонов. Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Труд как основа нравственности человека. Социально-философское содержание творчества А.Платонова. Теория литературы: развитие понятия о рассказе. Повесть «Котлован». Труд как основа нравственности человека. Социально-философское содержание метафоричность образов, язык произведений Платонова).	1	1	1	
	Итого по разделу 3	5	5	4	1
	Всего за III семестр	20	20	16	4
РАЗДЕЛ 3. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1930 – НАЧАЛА 1940-Х ГОДОВ					
124	И.Э Бабель. Сведения из биографии. особенности поэтики прозы Бабеля.	1	1	1	
125	Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля. Теория литературы: развитие понятия о рассказе.	1	1		1
126	М.А.Булгаков. Сведения из биографии. Теория литературы: разнообразие типов романа в советской литературе.	1	1	1	
127-128	Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Фантастическое и реалистическое в романе.	2	2	2	
129-130	Любовь и судьба Мастера. Своеобразие писательской манеры.	2	2	2	
130-132	Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы гражданской войны.	2	2	2	
133	Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».	1	1	1	
134	А.Н.Толстой. Сведения из биографии.	1	1	1	
135-136	Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр I» – художественная история России XVIII века.	2	2	2	
137	М.А.Шолохов. Жизненный и творческий путь писателя.	1	1	1	
138-139	Трагический пафос «Донских рассказов».	2	2	1	1
140-141	Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман о судьбах русского народа и казачества в Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе.	2	2	2	
142	Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа поворотный момент истории, её смысл и значение.	1	1	1	

143-144	Женские судьбы. Любовь на страницах романа.	2	2	2	
145	Столкновения старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа.	1	1	1	
145	Традиции Л.Н.Толстого в романе М.А.Шолохова.	1	1	1	
147-148	Сочинение по творчеству М.Шолохова	2	2		2
	Итого по разделу 3	25	25	21	4
РАЗДЕЛ 4. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ ПЕРИОДА ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ И ПЕРВЫХ ПОСЛЕВОЕННЫХ ЛЕТ					
149-150	Деятели литературы и искусства по защите Отечества: живопись, музыка, кинематограф. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Бергольц, К. Симонов, А. Твардовский, М. Исаковский и др.). Публицистика военных лет (М. Шолохов, И.Эренбург, А.Толстой).	2	2	2	
151	Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: Л. Соболев, В.Кожевников, К. Паустовский, М. Шолохов.	1	1		1
152	Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А. Фадеева.	1	1	1	
153	Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А.Корнейчука. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидательных и разрушающих сил в произведениях Э.Казакевича. В.Некрасова, А.Бека и др.	1	1	1	
154	А.А.Ахматова. Жизненный и творческий путь. Стихотворения.	1	1	1	
155	Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога. Своеобразие лирики Ахматовой.	1	1	1	
156	Поэма А.А.Ахматовой «Реквием». Библейские мотивы и образы в поэме. Особенности жанра и композиции поэмы. Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.	1	1		1
157	Б.Л.Пастернак. Жизнь и творчество. Стихотворения.	1	1	1	
158	Лирика Б.Пастернака. Эстетические поиски и эксперименты в ранней лирике. Философичность лирики. Особенности поэтического восприятия. Простота и легкость поздней лирики. Своеобразие художественной формы стихотворений.	1	1	1	
159-160	Роман «Доктор Живаго». личности. Тема интеллигенции и революции.	2	2	2	

Итого по разделу 4		12	12	10	2
РАЗДЕЛ 5. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ 1950-1980-Х ГОДОВ					
161	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.	1	1	1	
162	Отражение конфликтов истории в судьбах героев. П. Нилин «Жестокость».	1	1	1	
163	Отражение конфликтов истории в судьбах героев», В.Дудинцев «Не хлебом единым...» и др.	1	1	1	
164	Новое осмысление проблемы человека: «Горячий снег», В.Богомолов «Момент истины»,	1	1	1	
165	В. Кондратьев «Сашка». Осмысление проблемы человека на войне.	1	1		1
166	Автобиографическая литература. И.Эренбург «Оттепель».	1	1	1	
167-168	Поэзия 60-х годов - поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии Б.Ахмадуллиной, Е.Винокурова, Р.Рождественского, А.Вознесенского, Е.Евтушенко и др.	2	2	2	
169	Размышления о прошлом, настоящем и будущем Родины, утверждение нравственных ценностей в поэзии А. Твардовского, Р.Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в творчестве Гамзатова.	1	1		1
170-171	Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации в произведениях В.Быкова «Сотников».	2	2	2	
172-173	«Городская проза». Тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений Ю. Трифонова «Обмен», «Другая жизнь».	2	2	2	
174-175	«Деревенская проза». Изображение жизни советской деревни, глубина, цельность духовного мира человека, связанного жизнью своей с землей, в произведениях Ф.Абрамова. М.Алексеева. С.Белова, С. Залыгина и др.	2	2	2	
176-177	В.Шукшин. Сведения из биографии. Рассказы. Изображение жизни русской деревни: глубина и цельность духовного мира русского человека. Художественные особенности прозы В. Шукшина «Я пришел дать вам волю», «Чудик», «Срезал».	2	2	1	1

178-179	Философский смысл повести В.Распутина «Прощание с Матерой» в контексте традиций русской литературы и другие произведения писателя.	2	2	1	1
180	В.Т. Шаламов. Сведения из биографии. Рассказы «Сентенция», «Надгробное слово» и др.	1	1	1	
181	«Колымские рассказы». Художественное прозы Шаламова.	1	1		1
182	Н.М.Рубцов. Сведения из биографии. Стихотворения поэта. Тема Родины, острая боль за ее судьбу, вера в её неисчерпаемые духовные силы.	1	1	1	
183	Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Рубцова.	1	1	1	
184-185	А.И.Солженицын. Сведения из биографии. Мастерство А.Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя.	2	2	2	
186	Фрагменты из романа «Архипелаг «ГУЛАГ». Проблема ответственности поколений.	1	1	1	
187	А.Т.Твардовский. Жизнь и творчество (обзор). Стихотворения. Традиции русской классической литературы и новаторство в поэзии А.Т.Твардовского.	1	1	1	
188-189	Поэма «По праву памяти». Тема войны и памяти в лирике А.Твардовского. Утверждение нравственных ценностей.	2	2	1	1
190-191	Драматургия. Нравственная проблематика пьес А.Володина, А.Арбузова, В.Розова, А.Вампилова и др. А.В.Вампилов. Сведения из биографии Пьеса «Провинциальные анекдоты». Образ вечного, неистребимого бюрократа. Утверждение добра, любви и милосердия. Гоголевские традиции в драматургии Вампилова.	2	2	2	
Итого по разделу 5		31	31	25	6
РАЗДЕЛ 6. РУССКОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ЗАРУБЕЖЬЕ 1920-1990-Х ГОДОВ (ТРИ ВОЛНЫ ЭМИГРАЦИИ)					
192-193	Первая волны эмиграции русских писателей. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева. В.Набокова и др.	2	2	2	
194	Вторая волна эмиграции русских писателей. Творчество Б.Ширяева, И.Елагина и др. И.С.Шмелев «Лето Господне».	1	1	1	

195-196	Третья волна эмиграции русских писателей. Возникновение диссидентского	2	2	2	
Итого по разделу 6		5	5	5	-
РАЗДЕЛ 7. ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ЛИТЕРАТУРЫ КОНЦА 1980-2000-Х ГОДОВ.					
197-198	Общественно-культурная ситуация в России конца XX начала XXI века. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990 гг. А.Рыбаков «Дети Арбата».	2	2	2	
199	«Задержанная и возвращенная» литература. В.Войнович «Москва-2042».	1	1	1	
200-201	Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. В.Маканин «Лаз».	2	2	2	
202-203	Проза Л.Петрушевской. Рассказы.	2	2	1	1
204	Основные направления развития современной литературы. О.Ермаков «Афганские рассказы», Г.Владимов «Генерал и его армия».	1	1	1	
205	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.	1	1		1
206	Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рокпоэзии.	1	1	1	
207-208	Драматургия постперестроечного времени В.Пелевин «Желтая стрела» и др.	2	2	2	
209-210	Дифференцированный зачёт	2	2		2
Итого по разделу 7		14	14	10	4
Всего за IV семестр		87	87	71	16
Итого всего		210	126	59	25

2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное

	<p>чтение наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание</p>
<p>Особенности развития русской литературы во второй половине 19 века</p>	<p>Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание</p>
<p>Поэзия второй половины XIX века</p>	<p>Аудирование; чтение; комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре</p>

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование; участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование; участие в эвристической беседе; ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950 - 1980-х годов	Аудирование; групповая и аналитическая работа самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920 - 1990-х годов	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений; аннотирование; подготовка докладов и сообщений

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Освоение программы учебной дисциплины «Литература» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе

специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся².

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы. В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Литература» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

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

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

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

² Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования: в 2-х ч. Ч. 1 / [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под редакцией Г.А. Обернихиной. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с., ил. ISBN 978-5-4468-4861-4

2. Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования: в 2-х ч. Ч. 2 / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацыяка, К.В. Савченко]; под редакцией Г.А. Обернихиной. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 448 с., ил. ISBN 978-5-4468-4862-1

3. Литература: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под редакцией Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 452 с., ил. ISBN 978-5-4468-6568-0

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

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

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

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

1. Справочные учебные пособия кабинета (энциклопедическая литература, словари, иллюстрации к произведениям, портреты поэтов и писателей).

2. Технические средства обучения:

- телевизор;
- персональный компьютер;
- видеопроектор;
- экран и т. д.

3. Компьютерные программы (перечислить): Win amp.

4. Литературные сайты России:

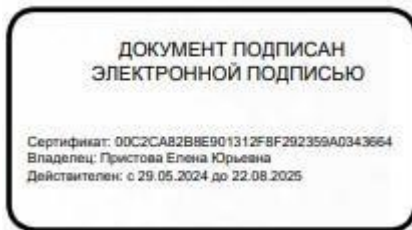
- <http://www.netslova.ru/ring/>
- <http://kamkniga.ru/>
- <http://www.proza.ru/>
- <http://www.stihi.ru/>

5. Дидактические средства обучения:

- методические разработки к урокам;
- комплекты контрольных и проверочных работ;
- CD-ROM for Windows. Виртуальная школа Кирилла и Мефодия. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 10 класс;
- CD-ROM for Windows. Виртуальная школа Кирилла и Мефодия. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 11 класс.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской
Республики
«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.06

МАТЕМАТИКА

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК естественно-математического цикла Протокол № 1 от 30.08.2021

Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри Дата 30.08.2021

Рабочая программа учебной дисциплины Математика разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» для профессиональных образовательных организаций (Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации), в соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Составители: Агеева Татьяна Леонидовна, преподаватель математики Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии, Григорьева Галина Геннадьевна, преподаватель математики Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	76
1.1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА	76
1.2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ	78
1.3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	78
1.4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	80
2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	86
2.1. СВОДНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.....	86
2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН, СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	88
2.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ.....	97
2.4. ПЕРЕЧЕНЬ РЕФЕРАТОВ, ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ, КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ.....	102
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА».....	103

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Данная программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины

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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

1.1 Общая характеристика учебной дисциплины Математика

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;

- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для естественно-научного профиля

профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы..

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых студентами профессий СПО, обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;
- умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;
- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие

способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении математики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

1.2. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:
 - Л1 – сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
 - Л2 – 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;
 - Л3 – развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
 - Л4 – овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
 - Л5 – 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;

Л6 – готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

Л7 – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л8 – отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- метапредметных:

М1 – 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;

М2 – умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3 – 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;

М4 – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М5 – владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М6 – 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;

М7 – целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

- предметных:

П1 – сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

П2 – сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

- П3 – владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- П4 – 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;

П5 – сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

П6 – 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;

П7 – 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;

П8 – владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР1 - осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР2 - проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР3 - соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР4 - проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР7 - осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР10 - заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.4. 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. Иррациональная функция. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем.* Степенная функция. Показательная функция.

Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Логарифмическая функция.

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 и неравенств. 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 и неравенств.

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. Тригонометрические функции. Простейшие тригонометрические уравнения. Тригонометрические уравнения. *Простейшие тригонометрические неравенства.*

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Практические занятия

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Простейшие тригонометрические уравнения и

неравенства. Решение тригонометрических уравнений. Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ

Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.

Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). *Понятие о непрерывности функции.*

Обратные функции. *Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.*

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции. Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Практические занятия

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. *Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.* Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. *Производные обратной функции и композиции функции.* Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

Практические занятия

Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Производная: механический и геометрический смысл производной. Уравнение

касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и

экстремальных значений функции. Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).

Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и *тригонометрические неравенства*. Основные приемы их решения.

Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

Прикладные задачи. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Практические занятия.

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений. Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики.

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Элементы теории вероятностей

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. *Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.*

Элементы математической статистики

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), *генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов.*

Практические занятия

История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.

Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи.

ГЕОМЕТРИЯ

ПРЯМЫЕ И ПЛОСКОСТИ В ПРОСТРАНСТВЕ

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции*. Изображение пространственных фигур.

МНОГОГРАННИКИ

Вершины, ребра, грани многогранника. *Развертка*. *Многогранные углы*. *Выпуклые многогранники*. *Теорема Эйлера*. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).

КРУГЛЫЕ ТЕЛА

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.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Сводный тематический план

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) количество часов на освоение рабочей программы дисциплины следующее:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **252** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **252** часа; из них на практическое обучение - **142** часа.

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
	Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
I. Введение. Повторение школьного материала.	4	1	3
II. Развитие понятия о числе.	13	4	9
III. Корни, степени и логарифмы (начало).	15	8	7
Итого за I семестр	32	13	19
III. Корни, степени и логарифмы (продолжение).	14	4	10
IV. Прямые и плоскости в пространстве.	20	13	7
V. Элементы комбинаторики.	10	6	4
VI. Основы тригонометрии.	26	18	8
Итоговое повторение.	2	0	2
Итого за II семестр	72	41	31
Итого за I курс	104	54	50
VII. Координаты и векторы.	16	8	8
VIII. Функции, их свойства и графики (начало).	12	6	6
Итого за III семестр	28	14	14
VIII. Функции, их свойства и графики (продолжение).	8	2	6

IX. Начала математического анализа.	27	11	16
-------------------------------------	----	----	----

X. Интеграл и его применение.	15	5	10
XI. Многогранники и круглые тела.	25	11	14
XII. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	13	7	6
Итоговое повторение.	2	0	2
Итого за IV семестр	90	36	54
Итого за II курс	118	50	68
XIII. Уравнения и неравенства.	22	6	16
Итоговое повторение.	8	0	8
Итого за V семестр	30	6	24
Итого:	252	110	142
Экзамен			

2.2. Тематический план, содержание учебной дисциплины

I курс

№ ур.	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
I семестр				
	Тема I. Введение.	4	1	3
1	Введение. Роль математики в науке и жизни.	1	1	
2	Повторение.	1		1
3	Повторение.	1		1
4	Повторение.	1		1
	Тема II. Развитие понятия о числе.	13	4	9
5	Действительные числа. Периодические дроби.	1	1	
6	Решение задач.	1		1
7	Приближенные вычисления. Погрешности.	1	1	
8	Решение задач.	1		1
9	Стандартная запись числа.	1	1	
10	Решение задач.	1		1
11	Арифметические действия над числами.	1		1
12	Понятие комплексного числа. Комплексная плоскость. Действия с числами.	1	1	
13	Сложение и вычитание комплексных чисел.	1		1
14	Умножение и деление комплексных чисел.	1		1
15	Решение задач.	1		1
16	Подготовка к контрольной работе.	1		1
17	Контрольная работа «Развитие понятия о числе».	1		1
	III. Корни, степени и логарифмы.	29	12	17
18	Понятие корня n-ой степени и его свойства.	1	1	

19	Решение задач.	1		1
----	----------------	---	--	---

20	Выполнение преобразований выражений с радикалами.	1		1
21	Функции вида $y = \sqrt[n]{x}$, их свойства и графики.	1	1	
22	Иррациональные уравнения.	1	1	
23	Решение иррациональных уравнений.	1		1
24	Степени.	1	1	
25	Решение примеров.	1		1
26	Степенные функции, их свойства и графики.	1	1	
27	Преобразование выражений, содержащих степени.	1		1
28	Показательные уравнения.	1	1	
29	Решение показательных уравнений.	1		1
30	Решение показательных уравнений.	1		1
31	Показательная функция, её свойства и график.	1	1	
32	Показательные неравенства.	1	1	
II семестр				
33	Решение показательных неравенств.	1		1
34	Понятие логарифма и его свойства.	1	1	
35	Вычисление логарифмов.	1		1
36	Логарифмическая функция, её свойства и график.	1	1	
37	Сравнение и преобразование логарифмов.	1		1
38	Нахождение ОДЗ логарифмической функции.	1		1
39	Логарифмические уравнения.	1	1	
40	Решение логарифмических уравнений.	1		1
41	Логарифмические неравенства.	1	1	
42	Решение логарифмических неравенств.	1		1
43	Подготовка к контрольной работе.	1		1
44	Подготовка к контрольной работе.	1		1
45	Контрольная работа «Корни, степени и логарифмы».	1		1
46	Контрольная работа.	1		1
	IV.Прямые и плоскости в пространстве.	20	13	7
47	Предмет стереометрии. Аксиомы и следствия из них.	1	1	

48	Решение задач.	1		1
----	----------------	---	--	---

49	Расположение прямых в пространстве.	1	1	
50	Угол между двумя прямыми.	1	1	
51	Параллельность прямой и плоскости.	1	1	
52	Параллельность плоскостей в пространстве.	1	1	
53	Взаимное расположение прямых и плоскостей.	1		1
54	Построение сечений.	1	1	
55	Построение сечений.	1		1
56	Перпендикулярность прямой и плоскости.	1	1	
57	Перпендикуляр и наклонная.	1	1	
58	Теорема о трех перпендикулярах.	1	1	
59	Решение задач.	1		1
60	Угол между прямой и плоскостью.	1	1	
61	Угол между двумя плоскостями.	1	1	
62	Перпендикулярность двух плоскостей.	1	1	
63	Расстояния в пространстве.	1		1
64	Параллельное проектирование и его свойства.	1	1	
65	Подготовка к контрольной работе.	1		1
66	Контрольная работа «Прямые и плоскости в пространстве».	1		1
	V. Элементы комбинаторики	10	6	4
67	Основные понятия комбинаторики. Правила комбинаторики.	1	1	
68	Дерево и графы.	1	1	
69	Перестановки.	1	1	
70	Размещения.	1	1	
71	Сочетания.	1	1	
72	Решение задач.	1		1
73	Формула бинома Ньютона. Треугольник Паскаля.	1	1	
74	Решение прикладных задач.	1		1
75	Подготовка к контрольной работе.	1		1
76	Контрольная работа «Элементы комбинаторики».	1		1
	VI. Основы тригонометрии.	26	18	8
77	Числовая окружность. Радианная мера угла.	1	1	
78	Периодичность тригонометрических функций.	1	1	

79	Тригонометрические функции и их значения.	1	1	
----	---	---	---	--

80	Основные тригонометрические тождества.	1	1	
81	Преобразование тригонометрических выражений.	1		1
82	Формулы приведения.	1	1	
83	Формулы сложения. Формулы удвоения.	1	1	
84	Преобразование сумм тригонометрических функций в произведение и обратно.	1	1	
85	Формулы понижения степени.	1	1	
86	Преобразование тригонометрических выражений.	1		1
87	Функции $y = \sin x$, $y = \cos x$, их свойства и графики.	1	1	
88	Функции $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$, их свойства и графики.	1	1	
89	Подготовка к контрольной работе.	1		1
90	Контрольная работа «Тригонометрические функции».	1		1
91	Аркфункции.	1	1	
92	Решение уравнений вида $\cos x = a$.	1	1	
93	Решение уравнений вида $\sin x = a$.	1	1	
94	Решение уравнений вида $\operatorname{tg} x = a$ и $\operatorname{ctg} x = a$.	1	1	
95	Решение простейших тригонометрических уравнений.	1		1
96	Уравнения, сводящиеся к квадратным.	1	1	
97	Однородные тригонометрические уравнения.	1	1	
98	Решение тригонометрических уравнений разложением на множители.	1	1	
99	Решение тригонометрических неравенств.	1	1	
100	Подготовка к контрольной работе.	1		1
101	Контрольная работа «Тригонометрические уравнения и неравенства».	1		1
102	Контрольная работа.	1		1
103	Итоговое повторение.	1		1
104	Итоговое повторение.	1		1
III семестр				
	VII. Координаты и векторы.	16	8	8
1	Декартова система координат в пространстве.	1	1	
2	Декартова система координат.	1		1

3	Простейшие задачи в координатах.	1		1
---	----------------------------------	---	--	---

4	Векторы. Правила изображения.	1	1	
5	Изображение векторов.	1		1
6	Действия с векторами в координатах.	1		1
7	Коллинеарные вектора.	1	1	
8	Компланарные вектора.	1	1	
9	Разложение вектора на составляющие.	1		1
10	Скалярное произведение векторов. Проекция вектора на ось.	1	1	
11	Уравнение окружности и сферы.	1	1	
12	Уравнение прямой.	1	1	
13	Уравнение плоскости.	1	1	
14	Векторное решение задач.	1		1
15	Подготовка к контрольной работе.	1		1
16	Контрольная работа «Координаты и векторы».	1		1
	VIII.Функции, их свойства и графики.	20	8	12
17	Функция и ее график.	1	1	
18	Значения функции.	1		1
19	Область определения.	1		1
20	Свойства функции.	1	1	
21	Чтение графиков.	1		1
22	Виды функций и их графики. Гармонические колебания.	1	1	
23	Примеры функциональных зависимостей.	1		1
24	Параллельный перенос графика.	1	1	
25	Растяжение (сжатие) графика.	1	1	
26	Преобразования графиков.	1		1
27	Симметрия графика. Обратная функция.	1	1	
28	Четность, нечетность функции.	1		1
IV семестр				
29	Склеивание функции.	1	1	
30	Сложная функция (композиция функций).	1	1	
31	Построение графиков.	1		1

32	Прикладные задачи.	1		1
----	--------------------	---	--	---

33	Подготовка к контрольной работе.	1		1
34	Подготовка к контрольной работе.	1		1
35	Контрольная работа «Функции, их свойства и графики».	1		1
36	Контрольная работа.	1		1
	IX.Начала математического анализа.	27	11	16
37	Числовая последовательность.	1	1	
38	Решение задач.	1		1
39	Предел последовательности.	1	1	
40	Сумма бесконечной геометрической прогрессии.	1		1
41	Понятие производной. Формулы производных элементарных функций.	1	1	
42	Нахождение производных.	1		1
43	Правила вычисления производных.	1	1	
44	Вычисление производных.	1		1
45	Вычисление производных.	1		1
46	Нахождение производных.	1		1
47	Производная сложной функции.	1	1	
48	Вычисление производных сложных функций.	1		1
49	Уравнение касательной к графику функции.	1	1	
50	Касательная к графику функции.	1		1
51	Признаки монотонности функции.	1	1	
52	Определение монотонности функции.	1		1
53	Критические точки функции и точки экстремума.	1	1	
54	Исследование функции с помощью производной.	1	1	
55	Построение графика функции.	1		1
56	Построение графика функции.	1		1
57	Наибольшее и наименьшее значения функции.	1	1	
58	Решение задач.	1		1
59	Вторая производная.	1	1	
60	Геометрический и физический смысл второй производной.	1		1
61	Подготовка к контрольной работе.	1		1
62	Контрольная работа «Производная и её применение»	1		1
63	Контрольная работа.	1		1

	Х.Интеграл и его применение.	15	5	10
--	-------------------------------------	-----------	----------	-----------

64	Первообразная.	1	1	
65	Правила нахождения первообразных.	1	1	
66	Нахождение первообразных.	1		1
67	Нахождение первообразных.	1		1
68	Криволинейная трапеция. Формула Ньютона-Лейбница.	1	1	
69	Вычисление определенного интеграла.	1		1
70	Вычисление площади криволинейной трапеции.	1		1
71	Площадь фигуры, ограниченной графиками функций.	1	1	
72	Вычисление площади фигуры.	1		1
73	Вычисление площади фигуры.	1		1
74	Применение интеграла.	1	1	
75	Применение интеграла в геометрии.	1		1
76	Применение интеграла в физике.	1		1
77	Подготовка к контрольной работе.	1		1
78	Контрольная работа «Интеграл и его применение».	1		1
	XI. Многогранники и круглые тела.	25	11	14
79	Решение задач из планиметрии.	1		1
80	Понятие многогранника. Теорема Эйлера.	1	1	
81	Призма.	1	1	
82	Нахождение элементов призмы.	1		1
83	Вычисление площади поверхности и объема призмы.	1		1
84	Параллелепипед. Куб.	1	1	
85	Пирамида. Тетраэдр.	1	1	
86	Нахождение элементов пирамиды.	1		1
87	Вычисление площади поверхности и объема пирамиды.	1		1
88	Усеченная пирамида.	1	1	
89	Нахождение элементов усеченной пирамиды.	1		1
90	Симметрия в пространстве. Понятие правильного многогранника.	1	1	
91	Цилиндр.	1	1	
92	Решение задач.	1		1
93	Конус.	1	1	
94	Решение задач.	1		1

95	Усеченный конус.	1	1	
----	------------------	---	---	--

96	Сфера и шар.	1	1	
97	Решение задач.	1		1
98	Взаимное расположение сферы и плоскости.	1	1	
99	Решение задач.	1		1
100	Подготовка к контрольной работе.	1		1
101	Подготовка к контрольной работе.	1		1
102	Контрольная работа «Многогранники и круглые тела».	1		1
103	Контрольная работа.	1		1
	XII.Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики.	13	7	6
104	Событие. Комбинация событий.	1	1	
105	Вероятность и ее свойства.	1	1	
106	Классическое определение вероятности.	1		1
107	Сложение и умножение вероятностей.	1	1	
108	Вычисление вероятности.	1		1
109	Повторные испытания.	1	1	
110	Геометрическая вероятность.	1	1	
111	Решение задач.	1		1
112	Случайные величины и их характеристики.	1	1	
113	Прикладные задачи.	1		1
114	Представление данных (таблицы, диаграммы, графики).	1	1	
115	Подготовка к контрольной работе.	1		1
116	Контрольная работа «Теория вероятностей и математическая статистика».	1		1
117	Итоговое повторение.	1		1
118	Итоговое повторение.	1		1
V семестр				
	XIII.Уравнения и неравенства.	22	6	16
1	Равносильность. Основные приемы решения уравнений.	1	1	
2	Решение уравнений разложением на множители.	1		1
3	Решение уравнений методом замены.	1		1
4	Решение уравнений.	1		1

5	Уравнения с модулями.	1	1	
---	-----------------------	---	---	--

6	Решение прикладных задач.	1		1
7	Системы уравнений. Равносильность систем уравнений.	1	1	
8	Решение систем уравнений.	1		1
9	Решение задач с помощью системы уравнений».	1		1
10	Неравенства. Основные методы решения неравенств.	1	1	
11	Стандартные неравенства.	1		1
12	Решение неравенств.	1		1
13	Нахождение ОДЗ функции.	1		1
14	Решение неравенств заменой неизвестного.	1		1
15	Метод интервалов.	1	1	
16	Метод интервалов.	1		1
17	Изображение на координатной плоскости множества решений.	1	1	
18	Изображение на плоскости множества решений.	1		1
19	Подготовка к контрольной работе.	1		1
20	Подготовка к контрольной работе.	1		1
21	Контрольная работа: «Уравнения и неравенства».	1		1
22	Контрольная работа.	1		1
	Итоговое повторение.	8	0	8
23	Арифметические вычисления.	1		1
24	Преобразование иррациональных и трансцендентных выражений.	1		1
25	Решение комбинаторных задач и вычисление вероятности.	1		1
26	Решение задач в координатах.	1		1
27	Функции и их свойства.	1		1
28	Нахождение производных и их применение.	1		1
29	Вычисление интеграла и его применение.	1		1
30	Решение задач на тему «Многогранники и тела вращения».	1		1

2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов на уровне учебных действий
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.
АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях. (относится ко всем пунктам программы)
Корни, степени, логарифмы	<p>Ознакомление с понятием корня n-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты</p>
Преобразование алгебраических выражений	<p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.</p> <p>Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.</p>
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их

	взаимосвязи.
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них

Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа.	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ	
Функции. Понятие о непрерывности функции	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции
Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции.
Обратные функции	Изучение понятия обратной функции, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции.

<p>Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.</p> <p>Обратные тригонометрические функции.</p>	<p>Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их</p>
--	--

е функции	<p>графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств. Выполнение преобразования графиков</p>
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	
Последовательность и	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. Ознакомление с понятием предела последовательности. Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p>
Производная и ее применение	<p>Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их. Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума.</p>
Первообразная и интеграл	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона—Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.</p>
УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА	

<p>Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</p>	<p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений.</p>
---	---

ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ	
Основные понятия комбинаторики	Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики
Элементы теории вероятностей	Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий.
Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)	Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик.
ГЕОМЕТРИЯ	
Прямые и плоскости в пространстве	Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве. Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства). Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач. Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника. Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование

	<p>своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур.</p>
<p>Многогранники</p>	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения,</p>

	<p>развертки многогранников, вычисление площадей поверхностей. Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников. Применение свойств симметрии при решении задач. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач.</p>
<p>Тела и поверхности вращения</p>	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи.</p>
<p>Измерения в геометрии</p>	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел.</p>
<p>Координаты и векторы</p>	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов.</p>

2.4. Перечень контрольных работ

Перечень контрольных работ:

- 1) «Развитие понятия о числе».
- 2) «Корни, степени и логарифмы».
- 3) «Прямые и плоскости в пространстве».
- 4) «Элементы комбинаторики».
- 5) «Координаты и векторы».
- 6) «Тригонометрические функции».
- 7) «Тригонометрические уравнения, неравенства».
- 8) «Функции, их свойства и графики».
- 9) «Многогранники и круглые тела».
- 10) «Производная и её применение».
- 11) «Интеграл и его применение».
- 12) «Теория вероятностей и математическая статистика».
- 13) «Уравнения и неравенства».

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика»

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель, доска, компьютерный стол, компьютерное кресло, экран.

Технические средства обучения: комплект инструментов, компьютер, проектор, электронные учебники.

Библиотечный фонд дисциплины:

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования . – 8-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 256 с. ISBN 978-5-4468-0060- 5.
2. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования. – 3-е изд., - М., Издательский центр «Академия», 2018. – 416 стр. ISBN 978-5-7695-9798-5

Средства обучения

1. Уроки алгебры Кирилла и Мефодия. 10 класс, CD
2. Уроки алгебры Кирилла и Мефодия. 11 класс, CD
3. Алгебра. Графики функций. Интерактивное наглядное пособие, CD
4. Математика. Старшекласснику и абитуриенту. + Тесты для подготовки к сдаче экзаменов,. CD
5. Уроки алгебры Кирилла и Мефодия. 10-11кл., CD
6. Математика 9-11кл., CD
7. Алгебра 10-11кл., (виртуальный наставник), CD
8. Алгебра и начала анализа. Итоговая аттестация выпускников. 11 класс, CD
9. Математика абитуриенту. 1145 задач по математике, CD
10. Открытая математика. Функции и графики, CD
11. Открытая математика. Планиметрия, CD
12. Открытая математика. Стереометрия, CD
13. Открытая математика. Алгебра, CD
14. ЕГЭ. Математика, CD
15. Алгебра и начала анализа. 11 класс, CD
16. Геометрия 10-11кл., (виртуальный наставник), CD
17. Уроки геометрии Кирилла и Мефодия 10 кл., CD
18. Уроки геометрии Кирилла и Мефодия 11кл., CD

Интернет-ресурсы:

- Учебно-информационные комплексы по математике для средних школ — Режим доступа: <http://mschool.kubsu.ru/uik/index.htm>
- Сайт-справочник правил, формул и теорем по математике за 9-ый класс — Режим доступа: <http://matemathik.narod.ru/>

- Мир Геометрии — Режим доступа: <http://geometr.info/>
- Страна Математика — Режим доступа: <http://www.bymath.net/>

- Научно-популярный физико-математический журнал "Квант" (статьи по математике) — Режим доступа: <http://kvant.mirror1.mccme.ru/rub/1.htm>
- "Графики функций" Небольшой сайт в помощь школьнику, изучающему графики функций: определения, примеры, задачник — Режим доступа: <http://graphfunk.narod.ru/>
- Виртуальная школа юного математика — Режим доступа : <http://math.ournet.md/indexr.html>
- Как стать отличником — Режим доступа : <http://www.tomsk.fio.ru/works/269/chingaeva/index.htm>
- Энциклопедия головоломок — Режим доступа: <http://www.golovolomka.narod.ru/>
- История математики — Режим доступа: <http://www.sch57.msk.ru:8101/collect/smogl.htm>
- Сайт дистанционного обучения АУ СПО НПТ — Режим доступа: <http://www.moodle-npt.org.ru>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.07. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК

естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Рабочая программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования, Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 22 с. ISBN 978-5-4468-2611-7, в соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Разработчик: Матузас Владислав Казисович, преподаватель-организатор ОБЖ и БЖ Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
 - 1.1. общая характеристика учебной дисциплины
 - 1.2. место учебной дисциплины в учебном плане
 - 1.3. результаты освоения учебной дисциплины
 - 1.4. содержание учебной дисциплины
2. Тематическое планирование
 - 2.1. сводный тематический план
 - 2.2. тематический план, содержание учебной дисциплины
 - 2.3. характеристика основных видов деятельности студентов
 - 2.4. перечень рефератов, практических работ, контрольных работ, индивидуальных проектов (при наличии)
3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской

5) других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебном плане ППКРС место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования,

для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

1.3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

личностных:

Л1-развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

Л2-готовность к служению Отечеству, его защите;

Л3-формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

Л4-исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

Л5-воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

Л6-освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР1- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР2- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР3- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР4- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР5- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР12 - Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации

метапредметных:

М1- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно- следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

М2- 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;

М3- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

М4-приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

М5-развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

М6-формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

М7-формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

М8-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;

М9- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

М10-развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

М11-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;

М12-формирование установки на здоровый образ жизни;

М13-развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

П1-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;

П2-получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

П3-сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

П4-сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

П5-освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

П6-освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

П7-развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

П8-формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

П9-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;

П10-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;

П11-освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

П12-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;

1.4. 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. 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.

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

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

работоспособности.

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

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

1.4. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

1.5. 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.

1.6. 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. 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.

2.8. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате

в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

2.9. 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

История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.

Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан

- военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на

военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

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.

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. Орден — 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.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы

безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессиям СПО — 72 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 72 часа.

2.1. СВОДНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Макс. нагрузка, час	Кол-во лекционных часов	практических
Введение	2	2	
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.	16	14	2
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения.	18	14	4
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	18	15	3
Раздел 4. Основы медицинских знаний.	18	15	3
Дифференцированный зачет			
Всего	72	60	12
ИТОГО	72	72	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№ занятия	Наименование разделов и тем	Макс. учебная нагрузка	Количество аудиторных часов		
			Всего	теоретические занятия	практические занятия
1-2	Введение. Актуальность изучения дисциплины «ОБЖ», цели и задачи дисциплины. Основные		2	2	

	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.				
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья		16	16	14	2
3-4	Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.		2	2	
5-6	Тема 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. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.		2	2	
7	Практическая работа: Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.		1		1
8-9	Тема 1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.		2	2	
10-11	Тема 1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.		2	2	
12-13	Тема 1.5. Правила и безопасность дорожного движения.		2	2	
14	Практическая работа: Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного		1		1

	движения.				
15-16	Тема 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.		2	2	
17-18	Тема 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». Итоговое тестирование по разделу 1.		2	2	
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		18	18	14	4
19-20	Тема 2.1. Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера.		2	2	
21	Практическая работа: Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.		1		1
22	Тема 2.2. Характеристика ЧС природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о ЧС (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).		1	1	
23	Практическая работа: Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.		1		1
24	Тема 2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от ЧС.		1	1	
25	Тема 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.		1	1	
26-27 28	Тема 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях ЧС.		3	3	
29	Практическая работа: Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.		1		1
30	Тема 2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени. Инженерная защита, виды		1	1	

	защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.				
31	Тема 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.		1	1	
32	Тема 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.		1	1	
33	Практическая работа: Изучение первичных средств пожаротушения.		1		1
34	Тема 2.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.		1	1	
35-36	Тема 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от ЧС. 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 ЧС мирного времени.		2	2	
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность		18	18	15	3
37	Тема 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.		1	1	

	Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.				
38-39	Тема 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.		2	2	
40	Тема 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.		1	1	
41	Тема 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	1	2
42-43	Практическая работа: Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.				
44	Тема 3.5 Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности		1	1	

	военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.				
45	Тема 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.		1	1	
46	Тема 3.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.		1	1	
47	Тема 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.		2	1	1
48	Практическая работа: Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.				
49-50	Тема 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,		2	2	

	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.				
51	Тема 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.		1	1	
52	Тема 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.		1	1	
53-54	Тема 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 заслуги в бою и военной службе. Итоговое тестирование по разделу 3.		2	2	
Раздел 3. Основы медицинских знаний.		18	18	15	3
55	Тема 3.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».		1	1	
56	Тема 3.2. 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		1	1	

	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.				
57	Тема 3.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.		1	1	
58-59	Тема 3.4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.		2	2	
60	Практическая работа: Первая помощь при наружных кровотечениях.		1		1
61	Тема 3.5. 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. Биологические ритмы.		1	1	
62	Тема 3.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.		1	1	
63	Тема 3.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.		1	1	
64	Тема 3.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.		1	1	
65-66	Тема 3.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти.		2	2	
67-68	Практическая работа: Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.		2		2
69	Тема 3.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней.		1	1	

	Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.				
70	Тема 3.11. 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.		1	1	
71	Тема 3.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.		1	1	
72	Дифференцированный зачет по курсу обучения		1	1	
	Итого	72	72	60	12

2.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья

<p>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</p>	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p>
	<p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Освоение моделей поведения в разных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); -объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; -раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; -характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>
<p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p>	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.</p> <p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих.</p> <p>Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы.</p> <p>Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести.</p>
<p>4. Основы медицинских знаний</p>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.</p> <p>Характеристика основных признаков жизни.</p>

	<p>Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины</p>
--	--

2.4 Темы рефератов (докладов) Эволюция среды обитания, переход к

техносфере. Взаимодействие человека и среды обитания.

Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.

Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.

Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья.

Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы. Роль физической культуры в сохранении здоровья.

Пути сохранения репродуктивного здоровья общества. Алкоголь и его влияние на здоровье человека.

Табакокурение и его влияние на здоровье. Наркотики и их пагубное воздействие на организм.

Компьютерные игры и их влияние на организм человека. Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.

Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Терроризм как основная социальная опасность современности. Космические опасности: мифы и реальность.

Современные средства поражения и их поражающие факторы. Оповещение и информирование населения об опасности.

Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.

Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.

МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск. Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации. Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.

Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации. Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.

Символы воинской чести.

Патриотизм и верность воинскому долгу. Дни воинской славы России.

Города-герои Российской Федерации.

Города воинской славы Российской Федерации. Профилактика инфекционных заболеваний.

Первая помощь при острой сердечной недостаточности. СПИД — чума XXI века.

Оказание первой помощи при бытовых травмах. Духовность и здоровье семьи.

Здоровье родителей — здоровье ребенка. Формирование здорового образа жизни с пеленок. Как стать долгожителем?

Рождение ребенка — высшее чудо на Земле. Политика государства по поддержке семьи.

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «Безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Безопасности жизнедеятельности»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- набор плакатов или электронные издания: «Оказание первой помощи при несчастных случаях», «Меры пожарной безопасности», «Первичные средства тушения пожаров», «Источники и причины возникновения ЧС»,

«Структура и задачи гражданской обороны», «Мероприятия ГО объекта по защите населения от ЧС», «Организация коллективной и индивидуальной защиты от оружия массового поражения» - по 1 компл.

- средства индивидуальной защиты: общеобщевой противогаз (по количеству обучающихся), общеобщевой защитный комплект (1 шт.),

- индивидуальные средства медицинской защиты: аптечка АИ (1 шт.), пакеты перевязочные ППИ (1 шт.), пакеты противохимические индивидуальные ИПИ-11 (1 шт.), жгут кровоостанавливающий эластичный (3 шт.);

- перевязочные средства: бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м x 14 см (3 шт.), бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м x 10 см (3 шт.), вата медицинская компрессная (0,1 кг), косынка медицинская (перевязочная) (3 шт.), повязка медицинская большая стерильная (3 шт.), повязка медицинская малая стерильная (3 шт.);

- медицинские предметы расходные: булавка безопасная (3 шт.), шина проволочная (лестничная) для ног (1 шт.), шина проволочная (лестничная) для рук (1 шт.), шина фанерная длиной 1 м (1 шт.);

- аппараты, приборы и принадлежности для травматологии: манекен-тренажер для реанимационных мероприятий (1 шт.), носилки санитарные (1 шт.).

- набор плакатов или электронные издания: «Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации», «Ордена России», «Текст Военной присяги»,

- «Воинские звания и знаки различия», «Военная форма одежды», «Мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе», солдат, матросов, сержантов и старшин», «Мероприятия, проводимые при первоначальной постановке граждан на воинский учет» - по 1 компл.

- приборы: радиационной разведки (1 шт.), химической разведки (1 шт.), бытовой дозиметр (1 шт.).

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор;

- экран.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 6-е издание, стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2019г.- 368с. ISBN 978-5-4468-7894-9

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) с

изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 года
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

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

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

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

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2010.

Назарова Е.Н., Жилев Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ 2017 с Уставом военной полиции. — Москва Эксмо, 2017.-736с - (Актуальное законодательство).

Интернет-ресурсы:

Электронная библиотека Москва издательский центр Академия

1. Азбука безопасности — Полнотекстовой учебник: Ю. Г. Афанасьев, А. Г.

Овчаренко, С. Л. Раско, Л. И. Трутнева. Безопасность жизнедеятельности. Защита населения при чрезвычайных ситуациях в условиях мирного и военного времени. Режим доступа: <http://www.bti.secna.ru/bgd/azbuka.html>.

2. Веб - сайт с учебными материалами, авторскими программами, методическими пособиями, нормативными документами, статьями и публикациями для обучающихся и педагогов. Режим доступа: <http://www.obzh.ru/>.

3. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.infra-m.ru/live/>
4. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.infra-m.ru/live/>

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 года
2. Федеральный закон от 31.05.1996 N 61-ФЗ (ред. от 12.02.2015) «Об обороне».
3. Федеральный закон от 28 декабря 2010 года N 390-ФЗ «О безопасности».
4. Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О статусе военнослужащих».
5. Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 29.06.2015) «О воинской обязанности и военной службе».
6. Федеральный закон от 26.02.1997 N 31-ФЗ (ред. от 05.04.2013) «О мобилизационной подготовке и мобилизации в Российской Федерации».
7. Федеральный закон от 01.04.1993 N 4730-1 (в ред. от 08.12.2011 N 424-ФЗ) «О государственной границе Российской Федерации».
8. Федеральный закон от 12.02.1998 N 28-ФЗ (ред. от 29.06.2015) «О гражданской обороне».
9. «Военная доктрина Российской Федерации» (утв. Президентом РФ 25.12.2014 N Пр-2976)».
10. «Положение об организации обучения населения в области гражданской обороны» (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 2 ноября 2000 года N 841).
11. Указ Президента РФ от 07.05.1992 N 466. «О создании Вооруженных Сил Российской Федерации».
12. Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 (ред. от 01.07.2014) «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года».
13. Указ Президента РФ от 10.11.2007 N 1495 (ред. от 25.03.2015) «Об утверждении общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации» (вместе с «Уставом внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации», «Дисциплинарным уставом Вооруженных Сил Российской Федерации», «Уставом гарнизонной и караульной служб Вооруженных Сил Российской Федерации»).

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.03 Иностранный язык

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021
Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:
Васина Л.В., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета БД.03 Иностранный язык разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО и примерной основной образовательной программы среднего общего образования. Программа является частью программы квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к себе, к своему здоровью, к познанию себя:

ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к России как к Родине (Отечеству):

русская идентичность, способность к осознанию русской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);

формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу:

гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;

признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации, правовая и политическая грамотность;

мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;

готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;

приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся с окружающими людьми:

нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;

формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к окружающему миру, живой природе, художественной культуре:

мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;

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;

экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

эстетические отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к семье и родителям, в том числе подготовка к семейной жизни:

ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей.

Личностные результаты в сфере отношения обучающихся к труду, в сфере социально-экономических отношений:

уважение ко всем формам собственности, готовность к защите своей собственности, осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;

готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;

готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Личностные результаты в сфере физического, психологического, социального и академического благополучия обучающихся:

физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации, ощущение детьми безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1. Регулятивные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для

деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

I.2.3. Планируемые предметные результаты Обучающийся научится:

Коммуникативные умения Говорение, диалогическая речь

Вести диалог/полилог в ситуациях неофициального общения в рамках изученной тематики;

- при помощи разнообразных языковых средств без подготовки инициировать, поддерживать и заканчивать беседу на темы, включенные в раздел «Предметное содержание речи»;

- выражать и аргументировать личную точку зрения;

- запрашивать информацию и обмениваться информацией в пределах изученной тематики;

- обращаться за разъяснениями, уточняя интересующую информацию.

Говорение, монологическая речь

Формулировать несложные связные высказывания с использованием основных коммуникативных типов речи (описание, повествование, рассуждение, характеристика) в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;

- передавать основное содержание прочитанного/увиденного/услышанного;

- давать краткие описания и/или комментарии с опорой на нелинейный текст (таблицы, графики);

- строить высказывание на основе изображения с опорой или без опоры на ключевые слова/план/вопросы.

Аудирование

Понимать основное содержание несложных аутентичных аудиотекстов различных стилей и жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики с четким нормативным произношением;

- выборочное понимание запрашиваемой информации из несложных аутентичных аудиотекстов различных жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики, характеризующихся четким нормативным произношением.

Чтение

Читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

- отделять в несложных аутентичных текстах различных стилей и жанров главную информацию от второстепенной, выявлять наиболее значимые факты.

Письмо

Писать несложные связные тексты по изученной тематике;

- писать личное (электронное) письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

- письменно выражать свою точку зрения в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи», в форме рассуждения, приводя аргументы и примеры.

Языковые навыки Орфография и пунктуация

Владеть орфографическими навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;

- расставлять в тексте знаки препинания в соответствии с нормами пунктуации.

Фонетическая сторона речи

Владеть слухопроизносительными навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;

- владеть навыками ритмико-интонационного оформления речи в зависимости от коммуникативной ситуации.

Лексическая сторона речи

Распознавать и употреблять в речи лексические единицы в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;

- распознавать и употреблять в речи наиболее распространенные фразовые глаголы;

- определять принадлежность слов к частям речи по аффиксам;

- догадываться о значении отдельных слов на основе сходства с родным языком, по словообразовательным элементам и контексту;

- распознавать и употреблять различные средства связи в тексте для обеспечения его целостности (firstly, to begin with, however, as for me, finally, at last, etc.).

Грамматическая сторона речи

Оперировать в процессе устного и письменного общения основными синтаксическими конструкциями в соответствии с коммуникативной задачей;

- употреблять в речи различные коммуникативные типы предложений: утвердительные, вопросительные (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы), отрицательные, побудительные (в утвердительной и отрицательной формах);

- употреблять в речи распространенные и нераспространенные простые предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определенном порядке (We moved to a new house last year);

- употреблять в речи сложноподчиненные предложения с союзами и союзными словами what, when, why, which, that, who, if, because, that's why, than, so, for, since, during, so that, unless;

употреблять в речи сложносочиненные предложения с сочинительными союзами and, but, or;

- употреблять в речи условные предложения реального (Conditional I – If I see Jim, I'll invite him to our school party) и нереального характера (Conditional II – If I were you, I would start learning French);

- употреблять в речи предложения с конструкцией I wish (I wish I had my own room);

- употреблять в речи предложения с конструкцией so/such (I was so busy that I forgot to phone my parents);

- употреблять в речи конструкции с герундием: to love / hate doing something; stop talking;

- употреблять в речи конструкции с инфинитивом: want to do, learn to speak;

- употреблять в речи инфинитив цели (I called to cancel our lesson);

- употреблять в речи конструкцию it takes me ... to do something;

- использовать косвенную речь;

- использовать в речи глаголы в наиболее употребляемых временных формах: Present Simple, Present Continuous, Future Simple, Past Simple, Past Continuous, Present Perfect, Present Perfect Continuous, Past Perfect;

- употреблять в речи страдательный залог в формах наиболее используемых времен: Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect;

- употреблять в речи различные грамматические средства для выражения будущего времени – to be going to, Present Continuous; Present Simple;
- употреблять в речи модальные глаголы и их эквиваленты (may, can/be able to, must/have to/should; need, shall, could, might, would);
- согласовывать времена в рамках сложного предложения в плане настоящего и прошлого;
- употреблять в речи имена существительные в единственном числе и во множественном числе, образованные по правилу, и исключения;
- употреблять в речи определенный/неопределенный/нулевой артикль;
- употреблять в речи личные, притяжательные, указательные, неопределенные, относительные, вопросительные местоимения;
- употреблять в речи имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, и исключения;
- употреблять в речи наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, а также наречия, выражающие количество (many / much, few / a few, little / a little) и наречия, выражающие время;
- употреблять предлоги, выражающие направление движения, время и место действия.

Обучающийся получит возможность научиться: Коммуникативные умения

Говорение, диалогическая речь

Вести диалог/полилог в ситуациях официального общения в рамках изученной тематики; кратко комментировать точку зрения другого человека;

- проводить подготовленное интервью, проверяя и получая подтверждение какой-либо информации;
- обмениваться информацией, проверять и подтверждать собранную фактическую информацию.

Говорение, монологическая речь

Резюмировать прослушанный/прочитанный текст;

- обобщать информацию на основе прочитанного/прослушанного текста.

Аудирование

Полно и точно воспринимать информацию в распространенных коммуникативных ситуациях;

- обобщать прослушанную информацию и выявлять факты в соответствии с поставленной задачей/вопросом.

Чтение

Читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров и отвечать на ряд уточняющих вопросов.

Письмо

Писать краткий отзыв на фильм, книгу или пьесу.

Языковые навыки Фонетическая сторона речи

Произносить звуки английского языка четко, естественным произношением, не допуская ярко выраженного акцента.

Орфография и пунктуация

Владеть орфографическими навыками;

- расставлять в тексте знаки препинания в соответствии с нормами пунктуации.

Лексическая сторона речи

Использовать фразовые глаголы по широкому спектру тем, уместно употребляя их в соответствии со стилем речи;

- узнавать и использовать в речи устойчивые выражения и фразы (collocations).

Грамматическая сторона речи

Использовать в речи модальные глаголы для выражения возможности или вероятности в прошедшем времени (could + have done; might + have done);

- употреблять в речи структуру have/get + something + Participle II (causative form) как эквивалент страдательного залога;

- употреблять в речи эмфатические конструкции типа It's him who... It's time you did smth;

- употреблять в речи все формы страдательного залога;

- употреблять в речи времена Past Perfect и Past Perfect Continuous;

- употреблять в речи условные предложения нереального характера (Conditional 3);

- употреблять в речи структуру to be/get + used to + verb;

- употреблять в речи структуру used to / would + verb для обозначения регулярных действий в прошлом;

- употреблять в речи предложения с конструкциями as ... as; not so ... as; either ... or; neither ... nor;

использовать широкий спектр союзов для выражения противопоставления и различия в сложных предложениях.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Максимальная учебная нагрузка (всего)	303
Самостоятельная работа	84
Консультации	22
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	197
практические занятия	197
Промежуточная аттестация проводится в форме: <i>дифференцированного зачета (2, 4)</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
1 семестр			
Тема 1. Повседневная жизнь	Практические занятия 1. Английский алфавит. Транскрипция. Основные правила чтения. Интонация. 2. Моя семья. Артикль. 3. Круг моих друзей. Личные и притяжательные местоимения. 4. Домашние обязанности. Множественное число имени существительного. 5. Покупки. Употребление many, much, a lot of, (a) little, (a) few с существительными. 6. Переписка с друзьями. Указательные местоимения. 7. Притяжательный падеж имени существительного	ОИ 2 стр. 20 упр. 10 ОИ 2 стр. 9-10 ОИ 1 стр. 60-64 ОИ 2 стр. 48 упр. 5 ОИ 2 стр. 86 упр. 5 ОИ 2 стр. 21 упр. 12 ОИ 2 стр. 40 упр. 7	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление побудительных предложений в утвердительной и отрицательной форме. 2. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление неопределенных, относительных, вопросительных местоимений. 3. Написание личного письма другу по переписке о своей семье и друзьях. 4. Составление развернутого высказывания-повествования о своей повседневной жизни		6
Тема 2. Здоровье	Практические занятия 1. Посещение врача. Глагол to be «быть». 2. Развитие навыка диалогической речи по теме. 3. Здоровый образ жизни. Глагол to have «иметь». 4. Совершенствование речевых навыков по теме. 5. Настоящее простое время	ОИ 2 стр. 7 упр. 8 Выучить лексику по теме ОИ 4 стр. 141 (лексика) ОИ 4 стр. 143 упр. 5 ОИ 4 стр. 143 упр. 1, 2	2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа 1. Подготовка монологического высказывания по теме.		4

	<p>2. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление Настоящего простого времени.</p> <p>3. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление глаголов to be «быть», to have «иметь».</p>		
Тема 3. Спорт	<p>Практические занятия</p> <p>1. Активный отдых.</p> <p>2. Развитие навыка диалогической речи по теме.</p> <p>3. Экстремальные виды спорта.</p> <p>4. Настоящее продолженное время.</p> <p>5. Употребление Настоящего простого и Настоящего продолженного времен.</p> <p>6. Чтение текста «Олимпийские игры» с общим охватом содержания</p>	<p>ОИ 2 стр. 106 упр. 7</p> <p>ОИ 2 стр. 106 упр. 8</p> <p>ОИ 2 стр. 111 упр. 18</p> <p>ОИ 2 стр. 117 упр. 7</p> <p>ОИ 2 стр. 118 упр. 8</p> <p>Подготовить устное сообщение по теме «Олимпийские игры»</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление Настоящего простого и Настоящего продолженного времен.</p> <p>2. Составление диалогов смешанного типа по теме «Физкультура и спорт. Здоровый образ жизни»</p> <p>3. Расширение потенциального словаря по теме</p>		6
Тема 4. Городская и сельская жизнь	<p>Практические занятия</p> <p>1. Жизнь в городе и на селе.оборот there + to be.</p> <p>2. Совершенствование речевых навыков на основе базового текста.</p> <p>3. Город, в котором я живу. Предлоги движения, времени, места действия.</p> <p>4. Развитие навыка диалогической речи по теме.</p> <p>5. Прошедшее простое время.</p> <p>6. Настоящее совершенное время.</p> <p>7. Сравнительная характеристика Прошедшего простого и Настоящего совершенного времен.</p> <p>8. Контроль устной речи по теме «Городская и сельская жизнь»</p>	<p>ОИ 2 стр. 31 упр. 15</p> <p>ОИ 2 стр. 179 упр. 11</p> <p>ОИ 2 стр. 55 упр. 17</p> <p>ОИ 2 стр. 176 упр. 7, 8</p> <p>ОИ 2 стр. 181 упр. 16</p> <p>Повторить грамматический материал</p> <p>Подготовить Повторить лексический материал по теме</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>

Самостоятельная работа 1. Написание личного письма другу по переписке о своем городе/деревне.		4
---	--	---

	2. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление Прошедшего простого и Настоящего совершенного времен, оборота there + to be. 3. Составление диалогов-расспросов по теме		
2 семестр			
Тема 5. Научно-технический прогресс	Практические занятия 1. Опорная лексика по теме «Научно-технический прогресс». Фразовые глаголы 2. Прогресс в науке. 3. Составление диалогов-расспросов о передовых технологиях в повседневной жизни. 4. Степени сравнения прилагательных. 5. Информационные технологии. 6. Космос. 7. Развитие умения просмотрового чтения по теме. 8. Наречия, выражающие время. Степени сравнения наречий	ОИ 4 стр. 180 (лексика) ОИ 4 стр. 180 упр. 1 ОИ 4 стр. 181 упр. 5 ОИ 2 стр. 105 упр. 5 ОИ 4 стр. 181 упр. 3 Выучить лексику по теме ОИ 4 стр. 179 ОИ 1 стр. 85-86	2 2 2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа 1. Поисковое чтение публикаций научно-популярного характера, выделение основных фактов. 2. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление степеней сравнения прилагательных и наречий. 3. Написание тезисов по теме «Влияние изобретений на развитие человечества»		8

<p>Тема 6. Природа и экология</p>	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Природные ресурсы. 2. Совершенствование речевых навыков по теме. 3. Изменение климата. 4. Будущее простое время. Условные предложения I типа. 5. Выражение будущего времени: to be going to, Настоящее простое время, Настоящее продолженное время. 6. Условные предложения II типа 7. Средства связи в тексте для обеспечения его целостности: firstly, to begin with, however, as for me, finally, at last 	<p>ОИ 2 стр. 232 упр. 18 ОИ 1 стр. 227 упр. 9 ОИ 1 стр. 138 ОИ 2 стр. 211 упр. 5 ОИ 2 стр. 226 упр. 8 ОИ 2 стр. 229 упр. 11 Повторить грамматический материал</p>	<p>2 2 2 2 2 2 2</p>
---	--	---	--

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Составление устного высказывания об особенностях климата родного края.</p> <p>2. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление условных предложений III типа</p>		4
<p>Тема 7. Современная молодежь</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1. Связь поколений. Предложения с конструкцией I wish.</p> <p>2. Модальные глаголы и их эквиваленты.</p> <p>3. Увлечения и интересы молодежи.</p> <p>4. Настоящее совершенно-продолженное время.</p> <p>5. Образовательные поездки.</p> <p>6. Прошедшее продолженное время.</p> <p>7. Прошедшее совершенное время</p> <p>8. Лексико-грамматический контроль. Дифференцированный зачет</p>	<p>Выучить лексику ОИ 2 стр. 198 упр. 4</p> <p>ОИ 2 стр. 62 упр. 7</p> <p>ОИ 2 стр. 206 упр. 16</p> <p>Выучить лексику</p> <p>Повторить</p> <p>грамматический материал ОИ 2 стр. 189 упр. 5</p> <p>Не задано</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление Настоящего совершенно-продолженного времени, Прошедшего продолженного времени, Прошедшего совершенного времени.</p> <p>2. Реферирование статьи по теме. Составление высказывания о своем отношении к прочитанному.</p> <p>3. Составление монологического высказывания по теме «Путешествия как способ расширения кругозора».</p>		8
3 семестр			

<p>Тема 8. Профессии</p>	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с новыми лексическими единицами по теме «Современные профессии». 2. Поисковое чтение текста «Современные профессии». 3. Предложения с конструкцией so/such. 4. Словообразование. 5. Развитие устной речи по теме «Выбор профессии». 6. Страдательный залог. 7. Выполнение тестовых заданий на употребление страдательного залога. 	<p>Выучить лексику Отработать чтение текста Повторить грамматический материал ОИ 1 стр. 250 упр. 14 ОИ 2 стр. 236 ОИ 2 стр. 240 упр. 8 ОИ 1 стр. 135 упр. 4</p>	<p>2 2 2 2 2 2 2 2</p>
-------------------------------------	--	---	--

	8. Образование и карьера. 9. Косвенная речь. 10. Согласование времен. 11. Выполнение тестовых заданий на согласование времен и косвенную речь. 12. Развитие устной речи по теме «Работа летом». 13. Составление диалогов смешанного типа по теме	ОИ 2 стр. 241 упр. 11 ОИ 2 стр. 224 упр. 5 ОИ 2 стр. 232 упр. 16 ОИ 2 стр. 224 упр. 5 Повторить лексику по теме Подготовить диалог по теме	2 2 2 2
	Самостоятельная работа 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление конструкции It takes me ... to do something. 2. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление косвенной речи, страдательного залога. 3. Составление монологического высказывания по теме «Влияние семьи, друзей и личных качеств человека на выбор профессии». 4. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление предложений с конструкцией so/such. 5. Выполнение лексико-грамматических упражнений на словообразование. 6. Чтение и перевод профессионально-ориентированного текста		10

Тема 9. Страны изучаемого языка	Практические занятия		
	1. Великобритания: географическое положение страны, климат.	ОИ 2 стр. 157 упр. 13	2
	2. Лондон. Города Великобритании.	ОИ 1 стр. 217 упр. 7	2
	3. США: географическое положение страны, климат.	ОИ 2 стр. 169 упр. 15	2
	4. США: население, штаты, города.	ОИ 1 стр. 208 упр. 23	2
	5. Канада: географическое положение страны, климат.	ОИ 1 стр. 210 упр. 30	2
	6. Канада: население, города, языки.	ОИ 1 стр. 210 упр. 33	2
	7. Сложносочиненные предложения с союзами and, but, or.	ОИ 2 стр. 165 упр. 8	2
	8. Разные страны – разная жизнь.	ОИ 2 стр. 119 упр. 10	2
	9. Клуб путешественников.	ОИ 4 стр. 127 упр. 1	2
	10. Предложения с конструкциями as ... as; not so ... as; either ... or; neither ... nor.	Повторить грамматический	2
	11. Чтение текста «Некоторые факты о Соединенном королевстве» с общим охватом содержания.	материал ОИ 2 стр. 157 упр. 12	2
12. Праздники и традиции в странах изучаемого языка.	ОИ 2 стр. 166 упр. 9 ОИ 1 стр. 132	2	

	<p>13. Поисковое чтение текста «Английские дома».</p> <p>14. Сложноподчиненные предложения.</p> <p>15. Школы в Великобритании.</p> <p>16. Образование в США.</p> <p>17. Составление диалогов-расспросов о странах изучаемого языка.</p> <p>Разделительные вопросы.</p> <p>18. Контроль устной речи по теме.</p> <p>19. Выполнение тестовых заданий по страноведению</p>	<p>ОИ 1 стр. 176-179</p> <p>ОИ 1 стр. 245 упр. 18</p> <p>ОИ 1 стр. 247 упр. 22</p> <p>ОИ 1 стр. 96</p> <p>Повторить лексику по теме</p> <p>Повторить лексику по теме</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление сложносочиненных и сложноподчиненных предложений.</p> <p>2. Составление иерархии государственной системы власти России, США и Великобритании.</p> <p>3. Изучение дополнительной лексики по теме.</p> <p>4. Чтение дополнительных текстов по теме.</p> <p>5. Выполнение тестовых заданий на употребление разделительных вопросов.</p> <p>6. Составление диалогов по теме «Страны изучаемого языка»</p>		<p>18</p>
4 семестр			
<p>Тема 10. Иностранные языки</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1. Ознакомление с новыми лексическими единицами по теме «Изучение иностранных языков».</p> <p>2. Иностранные языки в жизни современного человека.</p> <p>3. Инфинитив.</p> <p>4. Конструкция used to + инфинитив.</p>	<p>ОИ 4 стр. 64 (лексика)</p> <p>ОИ 4 стр. 63</p> <p>ОИ 2 стр. 60 упр. 5</p> <p>Повторить лексику по теме</p> <p>Повторить</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

5. Выполнение тестовых заданий на употребления инфинитива.	грамматический материал	2
6. Выдающиеся личности человечества.	Подготовить устное сообщение по теме	2
7. Герундий в английском языке. Герундиальные конструкции.	ОИ 3 стр. 174 упр. 4	2
8. Особенности перевода герундия на русский язык.	ОИ 1 стр. 109-111	2
9. Составление диалогов по теме «Иностранные языки в профессиональной деятельности».	Составить диалог по теме ОИ 1 стр. 118 упр. 13	2

	<p>10. Выполнение тестовых заданий на употребления герундия.</p> <p>11. Выдающиеся ученые.</p> <p>12. В мире искусства.</p> <p>13. Выдающиеся личности культуры и науки России.</p> <p>14. Знаменитые люди Великобритании.</p> <p>15. Знаменитые люди Америки.</p> <p>16. Развитие умения просмотрового чтения по теме «Выдающиеся личности».</p> <p>17. Контроль устной речи по теме.</p> <p>18. Лексико-грамматический контроль. Дифференцированный зачет</p>	<p>Подготовить устное сообщение по теме ОИ 2 стр. 203 упр. 9</p> <p>Подготовить устное сообщение по теме ОИ 1 стр. 227 упр. 15 ОИ 1 стр. 240 упр. 2</p> <p>Повторить лексику по теме Повторить грамматический материал Не задано</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Изучающее чтение и перевод текстов о нобелевских лауреатах, об их вкладе в науку и технику.</p> <p>2. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление инфинитива, герундия.</p> <p>3. Изучение дополнительной лексики по теме.</p> <p>4. Подготовка монологического высказывания по теме «Изучение иностранных языков».</p> <p>5. Подготовка монологического высказывания по теме «Нобелевские лауреаты»</p>		16
Консультации			22
	Всего		303

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета
Этики и психологии профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- стенды;
- комплект учебно-методических материалов, пособий.

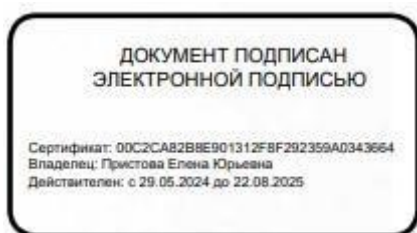
3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ -

Основные источники учебной литературы

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English. - М: Академия, 2019, 2017.
2. Безкоровайная Г.Т. Planet of English. - М: Академия, 2016.
3. Голубев И.Г. Английский язык. - М: Академия, 2018.
4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей. - М: Академия, 2019.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.04 История
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021
Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:
Скворцова Т.Н., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета БД.04 История разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО и примерной основной образовательной программы среднего общего образования. Программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Планируемые результаты

- ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;
- готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания, и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;
- неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.
- российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;
- уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);
- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;
- гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена русского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные

национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;

– признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав, и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации, правовая и политическая грамотность;

– мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;

– готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;

– готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

– нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

– способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;

– мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

– положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей;

– готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1. Регулятивные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

I.2.3. Планируемые предметные результаты:

Обучающийся на базовом уровне научится:

рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;

знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;

определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;

характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;

представлять культурное наследие России и других стран;

работать с историческими документами;
сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;
критически анализировать информацию из различных источников;
соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;
использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;
использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;
составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;
работать с хронологическими таблицами, картами и схемами; читать легенду исторической карты;
владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;
демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;
оценивать роль личности в отечественной истории XX века;
ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX века и существующих в науке их современных версиях и трактовках.

Обучающийся на базовом уровне получит возможность научиться:

демонстрировать умение сравнивать и обобщать исторические события российской и мировой истории, выделять ее общие черты и национальные особенности и понимать роль России в мировом сообществе;
устанавливать аналогии и оценивать вклад разных стран в сокровищницу мировой культуры;
определять место и время создания исторических документов;
проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении политической деятельности современных руководителей России и ведущих зарубежных стран;
характеризовать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
понимать объективную и субъективную обусловленность оценок российскими и зарубежными историческими деятелями характера и значения социальных реформ и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;

использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени;

представлять историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков и др., заполнять контурную карту;

соотносить историческое время, исторические события, действия и поступки исторических личностей XX века;

анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской и мировой истории XX века;

обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам истории России Новейшего времени с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией;

приводить аргументы и примеры в защиту своей точки зрения;

применять полученные знания при анализе современной политики России; владеть элементами проектной деятельности.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Максимальная учебная нагрузка	311
Самостоятельная работа	82
Консультации	8
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	221
теоретическое обучение	221
Промежуточная аттестация проводится в форме: <i>зачета</i>	<i>дифференцированного</i>

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
Введение	Теоретическое обучение	ОИ1&1-3, конспект занятия, выписать черты основных цивилизаций.	2
	Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический. Периодизация всемирной истории. Концепции исторического развития. Цивилизация: понятие, типологии. Первобытная цивилизация, цивилизация древнего мира (греческая и римская), средневековая цивилизация, индустриальная, аграрная, постиндустриальная и их характеристика и особенности.		
Раздел 1. История России с древнейших времён до конца XVIII века.			
Тема 1.1. Восточные славяне – предки русских, украинцев и белорусов.	Теоретическое обучение	1.ОИ1&22, конспект занятия.	2
	1 Этногенез восточных славян. Территория расселения восточных славян. Влияние географических особенностей Восточной Европы на образ жизни населявших её людей. Выделение языковых семей. Заселение Восточной Европы. Племена и народы Сев. Причерноморья в I тыс. до н.э. Славяне и великое переселение народов в IV-V веке. Соседи славян.		
	2 Быт и хозяйство восточных славян. Занятия. Формы хозяйствования. Орудия труда. Жилище. Семья. Пища. Общественные отношения.	2. ОИ1&22, конспект занятия, ответить письменно на вопрос: на кого охотились, что выращивали, пища, орудия труда.	2
	3 Религия восточных славян. Праздники, обычаи, обряды. Основные понятия: этногенез, индоевропейская общность, племенные союзы, вече, князь, дружина, натуральное хозяйств, религия, язычество, кровная месть.	3. ОИ1&22, конспект занятия, ответить письменно на вопрос: обычаи, обряды вост. славян	2
	Самостоятельная работа. Подготовить рассказ о соседях славян.		1

Тема 1.2. Государство восточных славян Киевская Русь.	Теоретическое обучение		ОИ1&22, конспект занятия.	2
	1	Предпосылки и причины образования государства у восточных славян. Этапы создания русского государства. Норманнская теория.		
	2	Социально-экономическое и политическое развитие Киевской Руси. Первые русские князья и их деятельность: военные походы и реформы. Дань и данничество. Основные понятия: восточные славяне, государство, Киевская Русь, вече, Боярская Дума, полюдье, «Русская Правда», дань, данничество, боярство, смерды, оброк, барщина.	ОИ1&22, конспект занятия. Состав населения Киевской Руси (ответ в тетради)	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщения о первых правителях Киевской Руси (на выбор)			2
	3	Взаимоотношения Киевской Руси с соседями: Византией и кочевыми народами южнорусских степей: военное противостояние, этническое и культурное взаимовлияние. Основные понятия: Византия, хазары, Западная Европа, кочевники, торговля, этнос, варяги.	ОИ1&22, конспект занятия составить исторический текст с ошибками на тему «Восточные славяне и их государство Киевская Русь».	2
Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на темы: «Варяги в истории Древней Руси», «Кочевники в истории Древней Руси».			1	
Тема 1.3. Культура Древней Руси.	Теоретическое обучение		ОИ1&2324,26. Составить тесты по теме «Древнерусская культура».	2
	Истоки русской культуры. Значение принятия христианства в становлении национальной культуры. Устное народное творчество. Письменность. Древнерусская литература, архитектура, живопись. Основные понятия: крещение, национальная культура, христианство.			
Тема 1.4. Древняя Русь в эпоху политической раздробленности.	Теоретическое обучение		ОИ1&25, п.1- подготовить пересказ, конспект занятия. ответ на вопрос: различия Киевским княжеством.	2
	Политическая раздробленность Руси. Понятие раздробленности. Причины раздробленности Руси и её последствия для русского государства. Междоусобицы князей. Крупнейшие земли и княжества Руси, их особенности. Крупнейшие земли и княжества Руси, их особенности. Основные понятия: раздробленность, междоусобицы.			
Тема 1.5.	Теоретическое обучение			2

Борьба Руси с иноземными захватчиками в XIII веке.	1	Монгольское нашествие. Образование державы Чингисхана и монгольские завоевания. Нашествие Батые на Русь. Образование Золотой Орды, её социально-экономическое и политическое устройство. Русь под властью Золотой Орды. Основные понятия: монголы, орда, Золотая Орда, ярлык. Ордынский выход, баскак.	ОИ1&27, выписать причины побед монголов над другими государствами	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему: « Образ жизни монголов: строй, управление, быт, культура, религия, традиции, обычаи, военная подготовка».			2
	2	Вторжение на Русь с Запада. Прибалтика в начале XIII века. Агрессия крестоносцев в прибалтийские земли, рыцарские ордена. Борьба народов Прибалтики и Руси против крестоносцев. Разгром шведов на р. Неве. Ледовое побоище. Князь Александр Невский: политика подчинения Орде и противостояния католицизма. Основные понятия: иго, баскак, ордынский выход, ярлык, экспансия, орден, крестоносцы.	ОИ1&27, конспект занятия. Подготовить пересказ о Ледовом побоище.	2
	Самостоятельная работа. Составление исторического текста с ошибками по теме: «Нападение на Русь с Запада в XIII веке».			2
Тема 1.6. Объединение русских земель. Возвышение Москвы.	Теоретическое обучение Борьба за великое княжение. Русь и Золотая Орда в XIV веке. Экономическое и политическое усиление Московского княжества. Иван Калита. Куликовская битва и её значение. Дмитрий Донской и начало борьбы за свержение ордынского ига. Куликовская битва и её значение. Основные понятия: национальное самосознание, митрополит, объединительный процесс.		ОИ1&28, конспект занятия. пересказ Куликовской битвы.	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему «Роль русской православной церкви в деле объединения русских земель в единое централизованное государство».			2
	Тема 1.7. Складывание централизованного государства – Россия.		1.ОИ1&29, п.4 подготовить пересказ, подготовка к словарному диктанту по основным понятиям прошлых тем.	2

	<p>Характер и особенности объединения Руси. Иван 3. Присоединение Новгорода и др. земель Свержение ордынского ига. Завершение образования единого Русского государства.</p> <p>Политический строй в объединившемся русском государстве. Судебник 1497года. Формирование органов центральной и местной власти. Церковь и великокняжеская власть. Значение создания централизованного государства.</p> <p>Основные понятия: централизованное государство, Судебник, крепостное право, приказы, Боярская Дума.</p>		
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Подготовьте сообщение о личности Ивана Третьего, прозванного Великим. Дайте также ему оценку как политическому деятелю.</p>		2
<p>Тема 1.8. Россия в царствование Ивана IV Грозного.</p>	<p>Теоретическое обучение</p>	<p>ОИ1&42, конспект занятия, таблица «Реформы Ивана Грозного и их значение для Руси».</p>	2
	<p>1 Социально-экономическая и политическая характеристика правления Ивана IV. Складывание сословной монархии в России. Реформы Ивана IV: причины, итоги.</p>		
	<p>2 Опричнина. Понятие, причины её введения, социально-экономические, политические последствия опричнины. Складывание абсолютной монархии в русском государстве. Основные понятия: монархия, опричнина, реформы, Иван Грозный, приказ, Судебник, Стоглавый Собор, абсолютизм, террор.</p>	<p>ОИ1&42, конспект занятия.</p>	2
	<p>3 Основные направления внешней политики Ивана Грозного, присоединение Казанского и Астраханского ханств, башкирских земель, укрепление позиций на Кавказе; борьба за выход в Балтийское море; поход Ермака и вхождение Западной Сибири в состав России. Основные понятия: Земский Собор, Ливонская война (1558-1583гг.), Ермак.</p>	<p>ОИ1&42, конспект занятия, выписать в тетрадь территории, присоединенные к России при Иване IV, указав причины и значение этого присоединения.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Подготовить сообщение о личности Ивана Грозного. Дать оценку деятельности этого правителя для развития России. Попробуйте сравнить его с дедом- Иваном Великим.</p>		2
<p>Тема 1.9.</p>	<p>Теоретическое обучение</p>	<p>ОИ1&43, конспект</p>	

<p>Смута в России начала XVII века.</p>	<p>1</p>	<p>Причины и предпосылки Смутного времени, его ход и основные события: самозванцы, гражданская война, народные восстания, интервенция Польши и Швеции, формирование и деятельность ополчений. Земский собор 1613 года, начало правления Романовых. Основные понятия: интервенция, гражданская война, самозванство, семибоярщина Смутное время, ополчение, Кузьма Минин и Дмитрий Пожарский, патриотизм.</p>	<p>занятия. Письменно ответить на вопрос №3.</p>	<p>2</p>
--	----------	--	--	----------

	Самостоятельная работа. Составить схему событий Смутного времени.			2
	2	Итоги Смутного времени и его последствия для России. Экономическая, политическая ситуация в России после Смуты. Заключение мирных договоров со Швецией и Польшей. Основные понятия: смутное время, династия Романовых, Столбовский мир и Деулинское перемирие.	ОИ1&44, конспект занятия. Тесты по теме: «Смутное время».	2
Тема 1.10. Россия в середине и второй половине XVII века.	Теоретическое обучение			2
	1	Политический строй и социально-экономическое развитие России в этот период и юридическое оформление крепостного права. Городские восстания середины XVII века. Реформы Никона и Церковный Раскол. Крестьянская война Степана Разина. Основные понятия: крепостное право, Церковный Раскол, реформы Никона, крестьянская война, «бунтарный век».	ОИ1&44, 45, составить таблицу «Реформы Никона и их последствия».	
	2	Появление новых черт в экономике России и усиление феодальных черт в экономике. Основные понятия: крепостное право, мануфактура, капитализм, натуральное хозяйство, барщина, оброк, товарное хозяйство, наемный труд.	ОИ1&44, 45, конспект занятия.	2
		Самостоятельная работа. подготовить сообщения на темы: «Церковный Раскол и его лидеры: протопоп Аввакум, боярыни Морозова и Урусова». «Старообрядчество в России, его роль в развитии страны».		2
	3	Внешняя политика России. Воссоединение Левобережной Украины и России. Войны со Швецией и Турцией. Продвижение в Сибирь и на Дальний Восток. Основные понятия: шляхта, Запорожская Сечь, Переяславская Рада, Ермак,	ОИ1&45, п.5,6. Таблица «Итоги внешней политики России середины второй половины XVII века».	2
		Самостоятельная работа. Составить исторический текст с ошибками по теме «Восстание Степана Разина».		2
Тема 1.11. Русская культура в XIII - XVII вв.	Теоретическое обучение			2
		Быт и нравы. Материальная и духовная культура. «Обмирщение» русской культуры в 17 в. Расширение культурных связей с Западной Европы. Создание школ. Славяно-греко-латинская академия. Основные понятия: иосифляне, нестяжатели, «Домострой», Симеон Полоцкий.	ОИ1&47, конспект занятия. Ответить на вопрос «Расширение культурных связей России с Западом».	

**Раздел 2.
Истоки
индустриальной**

--

--

--

цивилизации. Страны Запада в XVI - XVIII вв.			
Тема 2.1. Экономическое развитие и перемены в обществе стран Запада в XVI - XVIII вв.	Теоретическое обучение		
	1	Запад и Восток в XVI - XVII вв.: многообразие цивилизаций. Россия - мост между Западом и Востоком. Понятие Нового времени. Европа в период Реформации и Контрреформации.	ОИ1&33-36, конспект занятия. 2
	2	Век Просвещения. Великие географические открытия. Возрождение и Гуманизм. Технический прогресс и Великий промышленный переворот. Основные понятия: модернизация, Новое время, Возрождение, Реформация и Контрреформация. 2	ОИ1&33-36, выписать технические изобретения и научные открытия XVI - XVII веков в Европе и мире.
	Самостоятельная работа. Подготовьте сообщения о выдающихся деятелях эпохи Нового времени. (на выбор) 2		
Тема 2.2. Революции XVIII века и их значение для утверждения индустриального общества.	Теоретическое обучение		
		Война за независимость североамериканских колоний. Английская революция 17в. Причины, сторонники и противники. Итоги. Великая французская буржуазная революция XVIII века. Причины, сторонники и противники. Итоги. Основные понятия: революция, колонии, республика, буржуазия, наемные рабочие, капитализм.	ОИ1&38-40, подготовить сообщение о достижениях буржуазных революций. 2
	Самостоятельная работа. Сравните Английскую и Великую французскую революции. Почему именно революция во Франции считается Великой? 2		
Раздел 3. Россия в XVIII веке.			
Тема 3.1. Россия в эпоху петровских преобразований.	Теоретическое обучение		
	1	Предпосылки и причины реформ Петра I. Особенности модернизационного процесса в России. Необходимость преобразований в России, сторонники и противники. Основные понятия: реформы, Земский Собор, Петр Первый, «Великое посольство».	ОИ1&46, конспект занятия, пересказ п.1. 2
	Самостоятельная работа.		2

	Подготовить сообщение на тему « Экономическое развитие России к началу петровских		
2	Социально-экономическая политика Петра I и социальная структура российского общества. Основные понятия: Сенат, коллегии, магистрат. Табель о рангах, дворянство, «Регулярное государство», губерния, провинция.	ОИ1&46, конспект занятия, раскрыть значение реформ	2
3	Реформы в области культуры. Основные понятия: ассамблеи, «Юности честное зерцало», алфавит, «Ведомости», новое летоисчисление.	ОИ1&46, конспект занятия.	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему: «Перемены в сфере культуры и быта в период правления Петра I», «экономическое развитие России в период правления Петра Великого».		2
3	Внешняя политика России при Петре I. Основные направления внешней политики России в начале XVIII века. Северная война и её итоги. Провозглашение России империей. Основные понятия: Северный Союз, Северная война, империя, Ништадский мир.	ОИ1&46, п.3 пересказ.	2
4	Итоги и значение петровских преобразований. Основные понятия: империя, реформы, дворянство, сословия, Петр Великий, модернизация, крепостное право.	ОИ1&46, дать анализ: какой оставил Россию Петр I?	2
Тема 3.2. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I.	Теоретическое обучение	ОИ1&48, конспект занятия, составить таблицу правителей Российской империи с 1725 по 1762гг. Составить таблицу «Внешняя политика преемников Петра I»	2
	Дворцовые перевороты XVIII века, их причины. Екатерина I Верховный тайный совет. Петр II и воцарение Анны Иоанновны. Бироновщина. Политическая борьба и переворот 1741 года. Царствование Елизаветы Петровны. Правление Петра III. Дворцовый переворот 1762 года и воцарение Екатерины II. Внешняя политика России с 1725 – 1762 гг. Крымские походы. Семилетняя война. Основные понятия: дворцовые перевороты, бироновщина, гвардейские полки,		

	Самостоятельная работа. Сравните преемников Петра Великого с самим Петром Первым. Кто из них действительно стал продолжателем дела Петрова. Свой ответ аргументируйте.		2
Тема 3.3. Россия во второй половине XVIII века.	Теоретическое обучение	ОИ1&47, выписать основные изменения в России, проведенные при Екатерине Великой. Дать им оценку.	2
	1 «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Характер и направленность реформ Екатерины II. Восстание под предводительством Емельяна Пугачёва. Основные понятия: просвещенный абсолютизм, крепостное право. Восстание Пугачева.		
	2 Внешняя политика России во второй половине XVIII века. Русско-турецкие войны и выход к Черному морю. Разделы Речи Посполитой и возвращение украинских и белорусских земель в состав Российской империи. Расширение территории России за счёт присоединения новых земель. Итоги царствования Екатерины II.	ОИ1&48, составить таблицу «Разделы Речи Посполитой», конспект занятия.	2
	3 Павел I –основные направления его внутренней и внешней политики. Характеристика личности. Итоги царствования. Основные понятия: Русско-турецкие войны, Разделы Речи Посполитой, Суворов А.В.	ОИ1&48, конспект занятия, ответить на вопрос «отношение к политике Павла I в русском обществе».	2
	Самостоятельная работа. Конспект пункта «Внешняя политика Екатерины II», написать эссе на тему «Достойна ли Екатерина Вторая носить прозвище -Великая?».		2
Тема 3.4. Культура России в XVIII веке.	Теоретическое обучение Идеи просвещения и просвещенное общество в России. Основные понятия: культура, просвещение, классицизм, романтизм, барокко, живопись, архитектура, стиль, поэзия, ода.	ОИ1&49, письменно ответить на вопрос «Каковы основные достижения русской культуры XVI - XVIII веков», составить кроссворд.	2
	Самостоятельная работа. Составить таблицу «Культура России XVIII веке».		
Раздел 4-5.			

Становление индустриальной	Теоретическое обучение		2
---------------------------------------	-------------------------------	--	---

цивилизации и модернизация традиционных обществ Востока.	1	Европейские революции XIX века. Объединительные процессы в Европе и Америке. Развитие капитализма и социальной структуры индустриального общества. Становление гражданского общества. Культура стран Западной цивилизации в 19 веке – достижения. Особенности духовной жизни нового времени.	ОИ1&49,51-52, прочитайте, найдите сходства и различия в революциях Европы XIX века, конспект занятия.	
	2	Попытки модернизации в странах Востока: Турция и Япония. Политика самоизоляции Китая в целях сохранения «своего лица». Основные понятия: гражданское общество, индустриальное общество, консерватизм, либерализм, «восточный вопрос», колониальная империя, изоляция, капитализм.	ОИ1&49,51-52, конспект занятия.	2
Раздел 6. Россия в XIX веке.				
Тема 6.1. Российская империя в начале XIX века. Социально-экономическое и политическое развитие.	Теоретическое обучение		ОИ1&53, конспект занятия, повторение записей в тетради по данной теме.	2
	<p>Территория и население империи. Особенности российской колонизации. Национальный вопрос. Социальный и культурный разрыв между сословиями. Аристократическая культура и «культура безмолвствующего большинства».</p> <p>Политическое и экономическое развитие России в начале 19 века. Роль географического фактора в социально-экономическом и политическом развитии России. Основные понятия: поликонфессиональность, многонациональность сословия, абсолютная монархия, крепостное право.</p>			
Тема 6.2. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.	Теоретическое обучение		ОИ1&53, конспект занятия письменно вопрос №1 из &53.	2
	1	Реформы начала царствования Александра I. Конституционный проект М.М. Сперанский, Н.М. Карамзин. Причины неудач реформ. А.А. Аракчеев. Военные поселения. Основные понятия: реформы, Сперанский М.М., конституция, крепостное право, вольные хлебопашцы, министерство, Государственный совет, Сенат, лицей, Синод.		
	2	Внешняя политика России при Александре I. Основные направления и их характеристика. Расширение территории, войны против Швеции, Турции, Ирана. Борьба против усиления Франции, участие России в коалиционных войнах. Основные понятия: коалиция, континентальная блокада, «Тильзитский мир».	ОИ1&53, конспект, устно вопрос №6.	2

	<p>3 Отечественная война 1812 года. Заграничные походы 1813-1814 гг. Основные понятия: вторжение, патриотизм, партизанское движение, гусары, Наполеон, Кутузов, Бородинская битва, Отечественная война, заграничные походы, Венский конгресс, Священный союз.</p>	ОИ1&53, конспект занятия.	2
--	---	---------------------------	---

	Самостоятельная работа. Составить текст с историческими ошибками по теме: «Внутренняя и внешняя политика Александра I».		4
Тема 6.3. Движение декабристов.	Теоретическое обучение Предпосылки и причины восстания декабристов. Тайные дворянские общества. Программы декабристов. Ход, итоги, причины поражения и значение восстания декабристов. Основные понятия: «Южное» и «Северное» общества, «Русская Правда», дворяне революционеры, декабристы.	ОИ1&54, конспект занятия, пересказ пункта «Восстание декабристов».	2
	Самостоятельная работа. Сравнительный анализ программ «Северного» и «Южного» общества.		2
Тема 6.4. Внутренняя политика Николая I.	Теоретическое обучение 1 Реформы Николая I в России и их значение для страны. Смена политических приоритетов. Роль бюрократии. Официальный национализм. Консерватизм в государственно-правовой и идеологической сферах. III Отделение, кодификация законов, национализм, «теория официальной народности».	ОИ1&55, конспект занятия, устно вопрос №3, выписать реформы, проведенные при	2
	2 Общественное движение во второй четверти XIX века. Общественно-политическая борьба и поиск национально-политической идентичности. Славянофилы. Западники. Консерваторы. Социалисты. Основные понятия: Западники, славянофилы, национально-политическая идентичность. III Отделение, кодификация законов, национализм, «теория официальной народности».		ОИ1&55, конспект занятия. Таблица «Общественные движения в России в 30-е-40-е годы XIX века », пользуясь материалом № 56.
Тема 6.5. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.	Теоретическое обучение	ОИ1&57, конспект занятия, вопрос №5.	2
	1 Основные направления и принципы внешней политики Николая I. Войны с Ираном и Турцией. Борьба за Черноморские проливы. Продолжение Кавказской войны. Россия и европейские революции 1830- 1831 гг., 1848 – 1849 гг. Крах Венской системы.		

	2	Крымская война, её итоги и последствия для России. Причины, участники, тактика, оборона Севастополя и трагедия его защитников. Парижский мир. Последствия поражения в Крымской войне для России, российского общества. Основные понятия: «Восточный вопрос», геополитическое положение, Парижский мир, Севастополь, Малахов курган, Нахимов, Николай Первый, Крымский полуостров.	ОИ1&57, конспект занятия, ответить на вопрос: «какой досталась Россия Александру II?»	2
	Самостоятельная работа. Составить тесты по теме: «Россия при Николае I».			2
Тема 6.6. Россия в эпоху великих реформ.	Теоретическое обучение		ОИ1&58, конспект занятия, ответить на вопрос «самая удачная реформа из Великих на Ваш взгляд?».	2
	1	Причины, предпосылки и реформы Александра II. Россия после Крымской войны. Подготовка крестьянской реформы. Отмена крепостного права. Судебная, земская и военная реформы. Финансовые преобразования. Основные понятия: Крестьянская реформа.		
	2	Реформы в области просвещения и печати. Итоги реформ и их историческое значение. Основные понятия: реформа, женское образование, либерализм, самоуправление, студенчество.	ОИ1&58, конспект занятия, ответить на вопрос «Почему реформы Александра II называют Великими? Их значение для России».	2
Тема 6.7. Общественное движение во второй половине XIX века.	Теоретическое обучение		ОИ1& 59, конспект занятия. Составить схему «Общественное движение Россия второй половины XIX века».	2
	Российский либерализм. Социалистические идеи в России. Народничество и его течения. Правительственные репрессии и революционный террор, спад и новый подъем общественного движения. Основные понятия: Народничество, террор, радикализм, репрессии, марксизм.			
Тема 6.8. Пореформенная Россия.	Теоретическое обучение		ОИ1&&58,60, конспект занятия, вопрос №4. Подготовить ответ на вопрос: «Александр III – миротворец?».	2
	Общество и государство. Завершение промышленного переворота. Рыночные отношения. Урбанизация. Изменения социальной структуры общества в условиях индустриального развития. Формирование новых социальных устоев. Консервативный курс Александра III. Контрреформы. Сословная и национальная политика правительства. Основные понятия: государство, промышленный переворот, урбанизация, индустриализация, буржуазия, контрреформы, консерватизм.			

Тема 6.9.	Теоретическое обучение		2
------------------	-------------------------------	--	---

Россия в системе международных отношений второй половины XIX века.	Геополитические интересы империи и международные противоречия. Отмена условий Парижского мира. «Союз трех императоров». Россия и Восток. Россия и славянский вопрос. Русско-турецкая война 1877- 1878 гг. и её результаты. Россия и Европа. Политика России в Средней Азии и на Дальнем Востоке. Начало борьбы за передел мира. Складывание двух противостоящих друг другу военных блоков великих держав – Тройственного союза и Антанты. Основные понятия: «Тройственный союз», «Антанта», агрессия.	ОИ1&61, конспект занятия, выписать территории, вошедшие в состав России во второй половине XIX века, способ и причины.	
	Самостоятельная работа. Составить тесты по теме: «Россия во вт. пол XIX века».		2
Тема 6.10. Русская культура XIX века.	Теоретическое обучение	ОИ1&62, конспект занятия, вопрос №5.	2
	Материальная и духовная культура. Жизнь и быт. Нравы и обычаи. Образование и наука. Архитектура, искусство, живопись, музыка и театр. Основные понятия: Менталитет, барокко, классицизм, ампи́р, романтизм, сентиментализм, импрессионизм, реализм.		
	Самостоятельная работа. Доклад об одном из деятелей русской культуры XIX века (на выбор).		2
Раздел 7. От Новой истории к Новейшей.			
Тема 7.1 Россия в начале XX века.	Теоретическое обучение	ОИ1&65, конспект занятия, письменно вопрос №2.	2
	Социально-экономическая и политическая характеристика России в начале XX века. Необходимость модернизации. Общественная жизнь. Либерализм и консерватизм. Экономические реформы С.Ю. Витте. Основные понятия: Монополии, государственно-монополистический капитализм.		
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему « Рабочее движение в России в начале XX века».		2
Тема 7.2. Первая русская революция 1905-1907 гг.	Теоретическое обучение	ОИ1&66,67; конспект занятия, вопрос №3.	2
	1 Причины, движущие силы, ход и итоги революции. Власть, партии и революция. Поиски выхода из ситуации, уступки и борьба с революцией и террором. Последствия революции для России, российского общества и власти.		
	2 Реформы Столыпина Г.А. и их значение для России. Основные понятия: Российский парламентаризм. Государственная Дума. Государственный Совет, Манифест, отруб, хутор.	ОИ1&66,67; конспект занятия.	2

	Самостоятельная работа.		2
--	--------------------------------	--	---

	Подготовить сообщение на тему: «Столыпин – великий реформатор или вешатель»		
Тема 7.3. Первая мировая война 1914- 1918 гг.	Теоретическое обучение	ОИ1&&67,69, конспект занятия, письменно вопрос №5 к №69, выписать условия договоров в Версале и	
	Истоки и причины первой мировой войны. Особенности военных конфликтов в XX веке: техносфера против человечества. Тотальный характер войны. Гибель империй. Итоги Первой мировой войны. Версальско-Вашингтонская система договоров. Основные понятия. Национальная политика, техносфера, тоталитарная идея, мировая война Версальско-Вашингтонская система договоров		
Тема 7.4. Россия и Первая мировая война. Февральская революция.	Теоретическое обучение	ОИ1&&70-71, составить хронологию Февральской революции, вопрос №3&71	2
	Влияние войны на общество. Экономический, национальный, социальный и политический кризис. Причины и ход революции. Эволюция власти и общества от февраля к октябрю 1917 года. Двоевластие. Кризисы Временного правительства. Радикализация общества.		
Тема 7.5. Октябрьская революция и её последствия.	Теоретическое обучение	ОИ1&72, конспект занятия, хронология революции.	2
	Причины и ход революции. Подготовка Петросовета к захвату власти, штурм Зимнего дворца, свержение Временного правительства и его судьба. Причины победы Петросовета. Первые шаги советской власти. Становление новой правовой системы: от первых декретов до Конституции 1918 года. Трансформация дореволюционных идей большевиков: государственное управление, экономика, армия. Государственное		
	Самостоятельная работа. Составить таблицу «Декреты советской власти».		2
Тема 7.6. Гражданская война.	Теоретическое обучение	ОИ1&73-74, конспект занятия, письменно вопрос №4 к параграфу.	2
	Причины, участники, политические программы сторон. Красный и белый террор. Причины победы большевистских сил. Военный коммунизм: экономические, социальные и политические аспекты. Российская эмиграция. Военная интервенция стран Антанты. Изоляция Советской России. Коминтерн. «Экспорт революции». Основные понятия: Экспорт революции Коминтерн «Военный коммунизм»		
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение на тему: «Идеология и организация белого движения в России 1918 -1922 гг.», военачальники Красной армии, руководители Белого движения.		2
Раздел 8. Между мировыми			
Тема 8.1.	Теоретическое обучение		2

Международные отношения в 20-30 гг. XX века.	Последствия мирового экономического кризиса на международной арене. СССР как новый фактор мировой политики. Лига наций. Возникновение новых очагов агрессии в Иране и Азии. Создание фашистского блока. Американский нейтралитет и бессилие европейских гарантов мира. Политика «умиротворения» агрессоров. Основные понятия: Мировой экономический кризис, нацизм, кейнсианство, реваншизм.		ОИ1&&74-75,77; конспект занятия, сравнить приход фашистов к власти в Италии и Германии: назвать сходства и различия.	
	Самостоятельная работа. Выписать основные события международной жизни в 20-30е годы XX века.			2
Тема 8.2. Строительство социализма в СССР в 20-е – 30-е гг. XX века.	Теоретическое обучение		ОИ1&79-82, конспект занятия, составить схему событий в СССР в 20-30-е гг.	2
	1	Основные направления общественно-политического и государственного развития СССР в 20-е – 30-е гг. XX века. Образование СССР и Конституция 1924 года. Централизация государственного аппарата. Складывание тоталитарного режима и культа личности И.В. Сталина. Основные понятия СССР, Конституция 1923, 1936 гг., репрессии, тоталитаризм, централизация власти, культ личности, «враг народа».		
	2	Экономическое развитие в 20-е – 30-е гг. XX века, переход от НЭПА к индустриализации и коллективизации. Успехи и недостатки экономического курса. Превращение России в индустриально-аграрную державу. Основные понятия: НЭП, индустриализация, коллективизация, стахановское движение, раскулачивание.	ОИ1&79-82, конспект занятия,	2
	3	«Культурная революция». Создание советской системы образования. Достижения и потери в сфере науки и искусств. Основные понятия: «Мировая революция», культ личности, тоталитаризм, «Культурная революция».	ОИ1&79-82, конспект занятия, выписать известных деятелей культуры СССР 20-30-х гг.	2
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщения на темы «Причины и суть сталинизма», «Репрессии в СССР в 20-30-е годы XX века ».			2
Тема 8.3.	Теоретическое обучение		ОИ1&&79,83;	2

<p>Внешняя политика СССР в 20-е – 30-е гг. XX века.</p>	<p>Поиск выхода из изоляции. СССР и Лига Наций. Попытки создания системы коллективной безопасности. Стремление руководства СССР к территориальному расширению СССР: советско-финляндская война, пакт Молотова-Риббентропа. Отражения агрессии на Дальнем Востоке. Основные понятия: пакт, коллективная безопасность, Лига наций.</p>	<p>конспект занятия. Проанализировать итоги развития СССР в 30-е годы XX века.</p>	
--	--	--	--

	Самостоятельная работа. Найти сведения о советско-финляндской войне, Лиге наций, пакте Молотова-Риббентропа		3
Раздел 9. Вторая мировая война.			
Тема 9.1 Причины, ход, значение второй мировой войны.	Теоретическое обучение Блицкриг вермахта. Изменения в системе международных отношений со вступлением в войну СССР и США. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и «Второй фронт» в Европе. Война технологий. Мировой порядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира. Основные понятия: Блицкриг, антигитлеровская коалиция, биполярный мир, ленд-лиз, «второй фронт».	ОИ1&&84-85, конспект занятия, составить таблицу «Ход военных действий второй мировой войны на Западной и Восточных фронтах. Крупнейшие битвы, их значение».	2
	Самостоятельная работа. Изучите и сравните решения Московской, Тегеранской, Ялтинской и Потсдамской конференций; что общего и в чем различие между ними.		4
Тема 9.2. Великая Отечественная война.	Теоретическое обучение		2
	1 Причины, участники, планы, цели и основные этапы войны. Героизм советских людей на фронте и в тылу. Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Национальная политика. Основные понятия: Великая Отечественная война, героизм, патриотизм, милитаризация экономики, сверхжесткая централизация, Ставка, ГКО, Сталин, смерш, блокада.	ОИ1&&84-85, конспект занятия. Выписать причины неудач Красной Армии в начале Великой Отечественной войны.	
	Самостоятельная работа. Дать характеристику национальной политике,		2
	2 Крупнейшие битвы. Битва за Москву и ее значение, битвы коренного перелома в Великой Отечественной войне – Сталинградская, Курская, Днепровская и их значение в Великой отечественной войне и второй мировой войне.	ОИ1&&84-85, конспект занятия, вопросы 1, 3(устно)	2

	3	Блокада Ленинграда. Военные операции группы армий «Север», оборона, окружение Ленинграда, героизм защитников города и ленинградцев, прорыв и снятие блокады с Ленинграда	ОИ1&&84-85, конспект занятия.	2
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщения на тему: «Дети блокады», «Операция Искра», «10 сталинских ударов», «Дороги жизни».		2
	4	Движение сопротивления. Партизанское движение. Деятельность партизан и подпольщиков в годы Великой Отечественной войны и их вклад в разгром врага.	ОИ1&&84-85, конспект занятия.	2
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщения на тему: «Советский тыл в годы Великой Отечественной войны»»«Партизанское движение в годы Великой Отечественной войны ».		3
	5	Крупные военные операции 1944-1945гг. Освобождение Европы, Битва за Берлин.	ОИ1&&84-85, конспект занятия, таблица сражений.	2
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщения на тему: «Срыв немецкой операции по уничтожению Кракова», «Операция «Сев»», «Оборона Берлина», «Капитуляция Германии – как это было»		2
	6	Вклад тружеников тыла в победу над врагом. Предприятия, колхозы, деятели культуры. Основные понятия: коренной перелом в войне, героизм, приказ № 227, «рельсовая война», операция «Концерт», партизанское движение, блокада Ленинграда.	ОИ1&&84-85, конспект занятия, примеры вклада.	2
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщения о крупных военачальниках и партизанских командирах Великой Отечественной войны (на выбор).		2
	7	Решающая роль СССР в разгроме нацизма. Причины победы СССР. Значение и цена Победы в Великой Отечественной войне. Основные понятия: патриотизм, героизм, партизанское движение, милитаризация.	ОИ1&&84-85, конспект занятия. Письменный ответ на вопрос: обоснуйте утверждение «Советско-германский фронт был главным во второй мировой войне».	2
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщения на тему: «Война и моя семья».		4

	8	Итоги второй мировой войны. Разгром Японии. Уроки войны и цена победы антигитлеровской коалиции во второй мировой войне над Германией и её союзниками. Роль СССР в разгроме гитлеровского блока и ходе второй мировой войны. Образование ООН.	ОИ1&&84-85, конспект занятия.	2
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщения на тему: «Разгром квантунской армии», «Смертники-камикадзе», «Нюренбергский трибунал», «Токийский трибунал».		2
Раздел 10. Мир во второй половине XX века.				
Тема 13.1. «Холодная война».		Теоретическое обучение Понятие «Холодная война», её причины. Образование двух сверхдержав СССР и США. Гонка вооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы – два мира. Последствия. Циклы мировой политики. Этапы холодной войны. Противостояние и разрядка напряженности. Распад колониальной системы. Крах биполярного мира. Основные понятия: сверхдержава, локальные конфликты, «холодная война», НАТО, ОВД, СЭВ, Корейская война, план Маршала, речь Черчилля в Фултоне, коммунистическая угроза, борьба с ведьмами, национально-освободительная борьба, движение неприсоединения, «железный занавес», разрядка, афганская война, звездные войны.	ОИ1&&86-88,92; конспект занятия, составить схему событий, связанных с началом холодной войны, конспект занятия, ответить на вопрос: «Что принесла холодная война человечеству? Почему она не переросла в третью мировую войну?»	2
Раздел 11. СССР в 1945 – 1985 гг.				
Тема 11.1. СССР в послевоенный период.		Теоретическое обучение Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида. Национальная политика: появление элементов государственного шовинизма и ксенофобии. Апогей культа личности И.В. Сталина. Место СССР в послевоенном мире. Влияние «холодной войны» на экономику и внешнюю политику СССР. Основные понятия: культ личности, апогей, тоталитарный режим, репрессии, шовинизм,	ОИ1&&94,98 конспект занятия, устно ответить на вопросы №2-4.	2

	ксенофобия.		
--	-------------	--	--

Тема 11.2. СССР в 50-е – начале 60-х гг. XX века.	Теоретическое обучение		ОИ1&&95,98 конспект занятия, проанализировать влияние изменений в СССР в этот период на положение общества в стране.	2
	1	Политическое и социально-экономическое развитие СССР в этот период. Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. Приход к власти Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС. 1960-х гг., причины их неудач. Возврат к культу личности. Внешняя политика СССР. Попытки диалога с Западом. Конфликты в социалистическом лагере из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Албания, Китай. Основные понятия: волюнтаризм, десталинизация, «Оттепель», XX съезд КПСС, земли, полет в космос Ю.А. Гагарина, реабилитация, «карибский кризис», Новочеркасская трагедия.		
	2	Культурная жизнь советского общества в 50-е – начале 60-х гг. XX века. «Оттепель». Основные понятия: волюнтаризм, десталинизация, «Оттепель», XX съезд КПСС, шестидесятники, Вавилов Н.И., «лысенковщина», А. И. Солженицын, Б.Л. Пастернак.	ОИ1&96, 98 конспект занятия, дать характеристику СССР к концу правления Хрущева Н.С.	2
Тема 11.3. СССР с СССР в 50-е – начале 60-х гг. XX века. г.	Теоретическое обучение		ОИ1&96, конспект занятия и пункта «Хозяйственный застой», устно вопрос №3.	2
	1	Эпоха застоя. Понятие, причины, последствия. Неосталинизм. Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Конституция 1977 года. Политическая апатия общества. Экономика СССР. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации экономики: реформы А.Н. Косыгина и их итог. Отставание от стран Основные понятия: Научно-технические технологии, идеологизация, неосталинизм, доктрина Брежнева. апатия, Косыгинские реформы, диссидентство, БАМ, застой,		
	2	Общественно-политическое, социальное и духовное развитие СССР в период с 1982- 1985 гг. Приход к власти Андропова Ю.В. и попытка административного решения Черненко К.У. Наука, образование, освоение космоса, победа советского балета, музыка, литература, быт, духовные ценности, менталитет, расхождение между лозунгами и обычной жизнью, алкоголизм, апатия в советском обществе. Основные понятия: Идеологизация, неосталинизм. апатия, диссидентство, застой, правозащитное движение, неосталинизм, лунная программа, всеобщее среднее железный занавес, всемирный студенческий фестиваль, Высоцкий В.С.,	ОИ1&96, конспект занятия, устно вопрос 2, 4	2

		МКС «Мир». правозащитное движение, теневая экономика, туеядство, алкоголизм, коррупция,		
	3	Международное положение СССР в 50-е – начале 60-х гг. XX века. Внешняя политика СССР в этот период. Неустойчивость в отношениях с Западом. Война в Афганистане. Основные понятия: холодная война, разрядка, гонка вооружений, «Пражская весна», звездные войны, договоры, арабо-израильский конфликт, «империя зла», СОИ, стратегический паритет.	ОИ1&96, конспект занятия, вопрос 4.	2
Раздел 12. У истоков Российской государственности				
Тема 12.1 СССР к 1985 году.		Теоретическое обучение Характеристика политической, экономической, социальной и духовной сфер развития советского государства. Государственное устройство, форма правления, основные органы власти в Советском Союзе, политический режим, экономический фундамент СССР и особенность советской экономики, духовная основа советского государства – КПСС и степень ее влияния в СССР. Международное положение Советского Союза к 1985 году, степень его влияния в мире, союзники и противники. Основные направления во внешней политике. Основные понятия: федерация, республика, тоталитаризм, государственная (общенародная) собственность, социализм, коммунизм, холодная война, ОВД, НАТО	ОИ.1№94-96, конспект занятия, в.4, вопрос в тетради: письменно дать описание советского общества в период правления Л.И. Брежнева.	2
Тема 12.2 Перестройка в СССР и ее крах 1985-1991. Распад СССР.		Теоретическое обучение	ОИ1 № 97, в.1, конспект занятия.	2
	1	Перестройка: понятие, причины, этапы, модели. Странники и противники. Курс на ускорение		
	2	Перестройка в экономике. Внедрение рыночных элементов, программы изменений, закон о государственных предприятиях 1987 года, ИП, кооперативный сектор. Итоги к 1991 году перестройки в экономике.	Устно ответить на вопрос № 2, № 97.	2
	3	Перестройка в политической и духовной сферах советского государства. Формирование новых органов управления и государственной власти, институт президентства, формирование многопартийности, гласность, альтернативные выборы в новые органы. Результаты изменений в политической и духовной сферах СССР к концу 1991 г.	Устно ответить на вопрос № 3, 5№ 97.	2

	4 Перестройка во внешней политике СССР. Принципы «Нового политического мышления». Разоружение. Сближение с Западом. Падение железного занавеса. Вывод советских войск из	Устно ответить на вопрос общие итоги	2 2
--	---	--------------------------------------	-----

	Европы, прекращение войны в Афганистане. Развал мировой системы социализма. Итоги изменений во внешней политике СССР к 1991 году.	перестройки, достигла ли она своих целей?	
	5 Распад СССР. Причины, объективные и субъективные факторы распада Советского союза. Внешнеполитический аспект. Этапы распада, прекращение деятельности СССР и последствия распада Советского Союза для населения бывшего СССР, новых независимых государств. События августа 1991 года, провал ГКЧП, отмена статьи 6 Конституции, провал попыток подписания нового союзного договора, 8 декабря 1991 года, отставка Горбачева М.С., образование СНГ. Основные понятия: референдум 1991 года, конфликт в Нагорном Карабахе, экономический кризис, политический кризис, сепаратизм августовский путч 1991года, беловежские соглашения, Новоогаревский проект, СНГ.,	ОИ1 №97, конспект занятия, вопрос 4,7	2
Тема 12.3 Российская экономика на пути к рынку.	Теоретическое обучение	ОИ1 №99, конспект занятия. Письменно вопрос №2.	2
	От советской экономической системы к рынку. «Шоковая терапия». Приватизация. Либерализация. Первые результаты экономических реформ. Основные понятия: «Шоковая терапия», приватизация, ваучеризация, либерализация, рыночные отношения, предпринимательство, обнищание, олигархия.		
Тема 12.4 Россия и мировая экономика в 90-е годы XX века.	Теоретическое обучение	ОИ1 №99, конспект занятия. Вопрос в тетради. «Охарактеризовать уровень жизни населения России в период 90-х годов XX века».	2
	Финансовый кризис 1998 года и его последствия. Россия в мировой экономике. Сравнительная характеристика с другими государствами, экономические отношения со странами дальнего и ближнего зарубежья. Основные понятия: Финансовый кризис, интеграция, рублевая зона.		
Тема 12.5 Общественно-политическое развитие России в 1991-1993 гг.	Теоретическое обучение	ОИ1 №99, конспект занятия. Устно вопрос №3.	2
	Политическая ситуация в России в начале 90-х годов XX века. Политический кризис 1993 года. Противостояние Верховного Совета и Президента: причины, ход, итоги. Основные понятия: Верховный Совет, Белый дом, президент Ельцин Б.Н., политический кризис.		
	Теоретическое обучение		2

<p>Тема 12.6 Общественно-политическое развитие России в 1994-1999 гг.</p>	<p>Становление Российской государственности. Демонтаж советской системы органов власти. Конституция 1993 года. Российский парламентаризм. года. Флаг, герб, гимн. Основные события и процессы, проходящие в общественно-политической жизни России в период с 1994-1999 гг. Президентские выборы 1996 года, кризисы власти, гражданская война в Чечне, угроза распада РФ, терроризм как новое явление для России. Пути выхода из проблем.</p> <p>Основные понятия: Конституция, Федеральное Собрание, Государственная Дума, Совет Федерации, общественное согласие, гражданская война, теракты</p>	<p>ОИ1 №99, в.4, конспект занятия. Подготовить сообщение о истории Российского флага, герба и гимна. Сравните политическую жизнь в период с 1991-1993гг, и с 1993-1999гг. В чем сходство и отличия</p>	
<p>Тема 12.7 Гражданская война в России в 90-е годы XX века. Чеченский кризис.</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Ситуация в Чечне. Причины противостояния сепаратистов федеральной власти, этапы противостояния, итоги, последствия. Роль западных спецслужб в усилении противостояния сторон и нагнетания напряженности на Кавказе и в Закавказье в 90-е годы XX века. Первые крупные теракты в России в 90-е годы XX века. Деятельность бандформирований.</p> <p>Основные понятия: гражданская война, сепаратизм, федеральные войска. Соглашения в Хасавьюрте, терроризм, теракты, МЧС.</p>	<p>ОИ1 №99, конспект занятия, вопрос в тетради. выписать примеры крупных терактов, проведенных в России в 90-е годы XX века, число жертв, влияние на общество.</p>	2
<p>Тема 12.8 Культура России В 90-е годы XX века.</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Исторические условия развития культуры. Литература, кино, музыка, театр образование.</p> <p>Особенности духовной жизни России в конце XX века. Религия в современной России. Основные понятия: духовный кризис, нравственная деградация общества, коммерциализация культуры, «утечка мозгов».</p>	<p>ОИ1 №98, конспект занятия. Вопрос в тетради. «сравнить систему образования СССР и в 90-е годы XX века»,вопрос б.</p>	2
<p>Раздел 13. Геополитическое положение и внешняя политика России в конце XX века начале XXI в.</p>			
	<p>Теоретическое обучение</p>		2

<p>Тема 13.1 Место России в международных отношениях.</p>	<p>Геополитическая характеристика, участие в блоках. Сложность ситуации, в которой оказалась Россия после распада СССР и обретения независимости. Сырьевой, экономический, военный, ядерный потенциал к началу XXI века. Стратегическое положение в сравнении с периодом времен СССР. Основные задачи, стоящие перед Россией к началу XXI века. Новые приоритеты, поиск новых партнеров. Основные понятия: ресурсы, стратегическое положение, контроль на важнейших территориями, геополитика.</p>	<p>ОИ1 №99, конспект занятия. Вопрос в тетради «опираясь на источники ответьте: что давало России вступление в ВТО и ВМФ; было - ли это действительно выгодно России?».</p>	
<p>Тема 13.2 Россия в мировых интеграционных процессах.</p>	<p>Теоретическое обучение Интеграция России в западное пространство. Налаживание политических, экономических и культурных отношений с государствами Западной Европы, США, Центральной Азии. Участие в крупных международных организациях, условия вступления в ВТО и МВФ, заключение соглашений и договоров. Статус независимой России в мире к началу XXI века. Основные понятия: интеграция, НАТО, «Партнерство во имя мира», страны большой семерки и двадцатки, ООН, Совет Безопасности ООН, ядерный потенциал.</p>	<p>ОИ1 №99. Вопрос в тетради «сравнить геополитическое положение СССР с геополитическим положением России к началу XXI века». Дать ответ письменно.</p>	2
<p>Тема 13.3 Россия и страны СНГ в конце XX - начале XXI века</p>	<p>Теоретическое обучение Отношения с Украиной и Белоруссией, Сложности, поиски выхода, складывание нового формата отношений Союзное государство и его перспективы. Экономические и политические отношения с другими странами СНГ, участие в договорах и блоках. Основные понятия: СНГ, ОДКБ, Союзное государство, партнерство, сотрудничество, «Крымский вопрос», гуманитарная помощь Донецку и Луганску.</p>	<p>ОИ1 №99, конспект занятия. Подготовить сообщение о вхождении Крыма в Россию.</p>	2
<p>Тема 13.4 Россия и страны Центральной Азии в конце XX - начале XXI века.</p>	<p>Теоретическое обучение Установление дипломатических отношений. Экономическое и политическое сотрудничество, уровень его развития. Сложности и пути их преодоления. Договоры: Китай, Япония, Индия. Основные понятия: ШОС, ЕВРАЗЕС, БРИКС, миграция, сотрудничество, партнерство, совместные предприятия, капиталовложения.</p>	<p>ОИ1 №99, конспект занятия. Устно вопрос: достижения и причины трудностей в отношениях.</p>	2
<p>Тема 13.5</p>	<p>Теоретическое обучение</p>		2

Россия и страны дальнего зарубежья в конце XX начале XXI века.	1	Россия и США. Дипломатическое признание США России как нового независимого государства на карте мира. Политические, экономические отношения на данном этапе. Причины противоречий, поиск выхода из конфликтных ситуаций. Новое видение Россией своей политики в отношении США. Участие в блоках. Основные понятия: политика переагрузки, программа «Партнерство во имя мира», санкции.	ОИ1 №99, конспект занятия. Вопрос в тетради «Что означает политика переагрузки?» Привести примеры. Выписать наиболее важные договоры этого периода между РФ и США.	
	2	Россия и Страны Западной Европы: экономические и политические отношения на современном этапе, сложности и поиск решений, участие в блоках. Отношения со странами Балтии. Русский вопрос. Основные понятия: переагрузка, сотрудничество, соглашения, «Крымский вопрос», санкции.	ОИ1 №99, конспект занятия. Вопрос в тетради «объяснить: что понимается под выражением «русский вопрос», опишите положение русскоязычного населения в Прибалтике». (примеры).	2
Тема 13.6 Политическое развитие РФ в XXI веке.	Теоретическое обучение		ОИ1 №99, конспект занятия. Написать эссе на тему: «Что для России лучше: вертикаль власти или горизонталь?»	2
	Характеристика политического развития. Президентские выборы и программы. Формирование новой модели управления страной. Сложности, стоящие сегодня перед российским руководством. Борьба с международным терроризмом. Поиск решения проблем. Основные понятия: Вертикаль власти, административная реформа. Терроризм. Крымский вопрос, санкции.			
Тема 13.7 Социально-экономическое развитие России в 2000-е гг.	Теоретическое обучение		ОИ1 №99, конспект занятия. Письменно ответ на вопрос №5.	2
	СМИ, музыка и их влияние на общественное сознание. Деятельность видных представителей культуры России на современном этапе. Религия в современной России. Религиозные конфессии и их влияние на духовно-нравственное развитие современного общества. Роль государства в этой сфере. Основные понятия: духовность, нравственность, деградация, религия, культура, религиозные организации, ценности, воспитание.			

	Характеристика экономического и социального развития. Реформы и их результаты. Финансовый кризис 2000-ых., и его влияние на развития России и уровень жизни населения в 2000-е годы. Поиск выхода из сложной экономической ситуации, вызванной возвращением Крыма и последовавшими за этим европейскими санкциями. Основные понятия: судебная, земельная пенсионная, военная реформы. Программы: «Здоровье», ЖКХ, АПК. Олимпиада. Импортзамещение.		
Тема 13.8 Борьба с экстремизмом и международным терроризмом в современной России.	Теоретическое обучение Причины, предпосылки и факторы разрастания угрозы терроризма в России и мире в современных условиях. Крупные теракты, совершенные на территории России и мире в данный период и известные террористические организации начала XXI века. Цели террористов в современных условиях и источники финансирования их деятельности. Способы борьбы и меры, принимаемые в стране для решения этой проблемы. Роль Федерального закона «О противодействии экстремистской деятельности» в борьбе с терроризмом и значение этой борьбы. Основные понятия: Терроризм, экстремизм, национализм, бандформирования, ФСБ, террористическая угроза, скинхеды, Федеральный Закон «О противодействии экстремистской деятельности».	ОИ1 №99, конспект занятия. Подготовить сообщения о крупных террористических организациях XX века; найти отличия и сходство.	2
Тема 13.9 Внешняя политика России в 2000-е гг.	Теоретическое обучение Основные направления внешней политики России на современном этапе. Внешнеполитическая концепция РФ и её задачи. Противодействие России стремлению США к мировому господству и расширению НАТО и приближению этого военно-политического блока к границам России. Возвращение Крыма и противодействие санкциям Европы. Отношения со странами ближнего зарубежья и Центральной Азии: успехи и трудности, поиск решений конфликтных ситуаций. Миротворческие силы России и их участие в разрешении межнациональных и региональных конфликтах. Основные понятия: СНГ, ОДКБ, Союзное государство, НАТО, санкции, «большая семерка», «большая двадцатка», ООН, ЕС, АТЭС, БРИКС, ШОС, ЕАЭС, терроризм, саммит.	ОИ1 №99, конспект занятия. Вопрос в тетради: выписать примеры использования миротворческих сил России в XXI веке; оцените их эффективность. Какие организации являются миротворческими, их полномочия и возможности.	2
Тема 13.10 Духовная культура и жизнь	Теоретическое обучение Особенности духовной жизни России в конце XX - начале XXI века. Литература, искусство,	ОИ1 №99, конспект занятия. Готовиться к дифзачету.	2

России в начале XXI века.	Дифференцированный зачет по разделам 11-13: «СССР в период с 1945-1985 гг.» «У истоков Российской государственности», «Геополитическое положение и внешняя политика России в конце XX века начале XXI века».	3
Консультации		8
Всего		311

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета предполагает наличие учебного кабинета: «Этика и психология профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебные столы и стулья;
2. Доска;
3. Планшеты;
4. Шкафы: для учебников, методической литературы, наглядных пособий, аудио-видео-материалов.

Технические средства обучения:

1. Компьютер;
2. Видеомagniтофон.

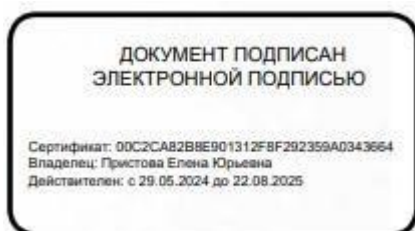
3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ -

Основные источники учебной литературы

1. Артемов В.В. История: В 2ч. Ч.1. - М: Академия, 2019, 2018
2. Артемов В.В.История: В 2ч. Ч.2. - М: Академия, 2019, 2018
3. Артемов В.В. История. - М: Академия, 2019, 2016
4. Артемов В.В. История Отечества. - М: Академия, 2016

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.05 Биология

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК

естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:

Архипова С.Ю., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины БД.05 Биология разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО и примерной основной образовательной программы среднего общего образования. Программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); история развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки

в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.2. Требования к результатам освоения: компетенциям, знаниям и умениям

1.2.1. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к себе, к своему здоровью, к познанию себя:

- ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

- готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

- неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к России как к Родине (Отечеству):

- российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

– уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);

– формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

– воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу:

– гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;

– признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации, правовая и политическая грамотность;

– мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;

– готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;

– приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

– готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся с окружающими людьми:

– нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

– способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;

– формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

– развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к окружающему миру, живой природе, художественной культуре:

– мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;

– 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;

– экологическая культура, бережные отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

– эстетическое отношение к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к семье и родителям, в том числе подготовка к семейной жизни:

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

– положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей.

Личностные результаты в сфере отношения обучающихся к труду, в сфере социально-экономических отношений:

– уважение ко всем формам собственности, готовность к защите своей собственности,

– осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;

– готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

– потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;

– готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Личностные результаты в сфере физического, психологического, социального и академического благополучия обучающихся:

– физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации, ощущение детьми безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1. Регулятивные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

1.2.3. Планируемые предметные результаты Обучающийся на углубленном уровне научится:

- оценивать роль биологических открытий и современных исследований в развитии науки и в практической деятельности людей;
- оценивать роль биологии в формировании современной научной картины мира, прогнозировать перспективы развития биологии;
- устанавливать и характеризовать связь основополагающих биологических понятий (клетка, организм, вид, экосистема, биосфера) с основополагающими понятиями других естественных наук;
- обосновывать систему взглядов на живую природу и место в ней человека, применяя биологические теории, учения, законы, закономерности, понимать границы их применимости;
- проводить учебно-исследовательскую деятельность по биологии: выдвигать гипотезы, планировать работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, интерпретировать результаты, делать выводы на основе полученных результатов;
- выявлять и обосновывать существенные особенности разных уровней организации жизни;
- устанавливать связь строения и функций основных биологических макромолекул, их роль в процессах клеточного метаболизма;
 - решать задачи на определение последовательности нуклеотидов ДНК и иРНК (мРНК), антикодонов тРНК, последовательности аминокислот в молекуле белка, применяя знания о реакциях матричного синтеза, генетическом коде, принципе комплементарности;
 - делать выводы об изменениях, которые произойдут в процессах матричного синтеза в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК;
 - сравнивать фазы деления клетки; решать задачи на определение и сравнение количества генетического материала (хромосом и ДНК) в клетках многоклеточных организмов в разных фазах клеточного цикла;
 - выявлять существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы, устанавливать взаимосвязь строения и функций частей и органоидов клетки;
 - обосновывать взаимосвязь пластического и энергетического обменов; сравнивать процессы пластического и энергетического обменов, происходящих в клетках живых организмов;
 - определять количество хромосом в клетках растений основных отделов на разных этапах жизненного цикла;
 - решать генетические задачи на дигибридное скрещивание, сцепленное (в том числе сцепленное с полом) наследование, анализирующее скрещивание, применяя законы наследственности и закономерности сцепленного наследования;
 - раскрывать причины наследственных заболеваний, аргументировать необходимость мер предупреждения таких заболеваний;
 - сравнивать разные способы размножения организмов;
 - характеризовать основные этапы онтогенеза организмов;
 - выявлять причины и существенные признаки модификационной и мутационной изменчивости; обосновывать роль изменчивости в естественном и искусственном отборе;
 - обосновывать значение разных методов селекции в создании сортов растений, пород животных и штаммов микроорганизмов;
 - обосновывать причины изменчивости и многообразия видов, применяя синтетическую теорию эволюции;
 - характеризовать популяцию как единицу эволюции, вид как систематическую категорию и как результат эволюции;
 - устанавливать связь структуры и свойств экосистемы;
 - составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (сети питания), прогнозировать их изменения в зависимости от изменения факторов среды;

- аргументировать собственную позицию по отношению к экологическим проблемам и поведению в природной среде;
- обосновывать необходимость устойчивого развития как условия сохранения биосферы;
- оценивать практическое и этическое значение современных исследований в биологии, медицине, экологии, биотехнологии; обосновывать собственную оценку;
- выявлять в тексте биологического содержания проблему и аргументированно ее объяснять;
- представлять биологическую информацию в виде текста, таблицы, схемы, графика, диаграммы и делать выводы на основании представленных данных; преобразовывать график, таблицу, диаграмму, схему в текст биологического содержания.

Обучающийся на углубленном уровне получит возможность научиться:

- организовывать и проводить индивидуальную исследовательскую деятельность по биологии (или разрабатывать индивидуальный проект): выдвигать гипотезы, планировать работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, интерпретировать результаты, делать выводы на основе полученных результатов, представлять продукт своих исследований;
- прогнозировать последствия собственных исследований с учетом этических норм и экологических требований;
- выделять существенные особенности жизненных циклов представителей разных отделов растений и типов животных; изображать циклы развития в виде схем;
- анализировать и использовать в решении учебных и исследовательских задач информацию о современных исследованиях в биологии, медицине и экологии;
- аргументировать необходимость синтеза естественнонаучного и социогуманитарного знания в эпоху информационной цивилизации;
- моделировать изменение экосистем под влиянием различных групп факторов окружающей среды;
- выявлять в процессе исследовательской деятельности последствия антропогенного воздействия на экосистемы своего региона, предлагать способы снижения антропогенного воздействия на экосистемы;
- использовать приобретенные компетенции в практической деятельности и повседневной жизни для приобретения опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит биология как учебный предмет.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Максимальная учебная нагрузка	265
Самостоятельная работа, в том числе	79
Консультации	12
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	174
теоретическое обучение	138
практические занятия	36
Промежуточная аттестация проводится в форме:	<i>дифференцированного зачета</i>

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	№ урока	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
Глава 1. Биология – совокупность наук о живой природе				6
Тема 1.1. Сущность жизни, ее организация	1 2	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Введение. Сущность жизни и свойства живого.</p> <p>Организация жизни и методы ее изучения.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Краткие сообщения: Современные проблемы человечества, зависящие от развития биологических знаний; Разнообразие уровней организации живой природы; Биологический эксперимент: планирование, проведение, результат; Компьютерное моделирование биологических процессов.</p> <p>Работа с учебной и справочной литературой. Ответы на вопросы по теме.</p>	ОИ1, стр. 3-10 ОИ1, стр.11-15	2 2 2
Глава 2. Клетка – единица живого.				37

Тема 2.1 Химическая организация клетки	Теоретическое обучение			
	3	История изучения клетки. Клеточная теория.. Неорганические вещества –	ОИ1, стр.16-23	ОИ1, 2
	4	составляющие клетки.	стр.23-28	ОИ1, стр.28-42, 2
	5	Органические вещества клетки: углеводы, липиды, белки, ферменты.	ОИ1, стр.43-50, ответить на вопросы стр.50	2
	7	Нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.		2
	Практические работы №1,2:		Составить отчет по работе	
	6	Изучение и обнаружение органических веществ в тканях растений по приготовленным микропрепаратам, их зарисовка.		2
8	Решение элементарных задач по молекулярной биологии.	Составить отчет по работе	2	
Самостоятельная работа				
Краткие сообщения: Клеточная теория и тайны жизни; Современные методы электронной микроскопии; Элементы – биогены планеты Земля; Уникальное вещество Земли – вода. Жиры как продукт питания и химическое сырье. Роль ферментов в организме человека. Нуклеиновые кислоты – основа наследственности.			5	
Ответы на вопросы по теме. Работа с учебной и справочной литературой.				
Тема 2.2 Строение и функции клетки	Теоретическое обучение			
	9	Клеточные формы жизни: прокариотический и эукариотический. Надцарство эукариот.	ОИ1, стр.50-53, ОИ1, стр.53-62	ОИ1, стр. 63-67
	10	Строение и функции органоидов клетки. Строение и функции клеточного ядра.	ОИ1, стр.51,53,58	2
	11	Строение растительной клетки		2
12			2	

	15	Надцарство прокариот.	ОИ1, стр.67-79, реферат по теме 2.1, 2.2	2
		Практические работы №3,4:		
	13	Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Изучение и обнаружение пластид.	Составить отчет по работе	2
	14	Изучение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам, составление таблицы «Сравнение строения клеток растений и животных.	Составить отчет по работе	2
		Самостоятельная работа		6
		Краткие сообщения: основные свойства цитоплазмы растительных и животных клеток; Кариотип: генетический критерий вида; основные болезни человека, вызываемые вирусами.		
		Реферат: Многообразие пластид, возможные пути их взаимопревращения; Нарушения функций органоидов и других структур клетки; Роль прокариот в современном мире; Вирусология – современная биологическая наука.		
		Задание: «Строим» хромосомы (создание моделей хромосом).		
Глава 3				104
Организм: размножение и развитие.				
Тема 3.1		Теоретическое обучение		
Обмен веществ и энергии в клетке	16	Метаболизм. Энергетический обмен в клетке. Подготовительный и анаэробный этап.	ОИ1, стр. 80-85	2
	17	Кислородный аэробный этап энергетического обмена.	ОИ1, стр.85-87, ответы на вопросы с.87-88	2
			Решение задач	

	18	Решение задач по теме «Энергетический обмен» Пластический обмен.	ОИ1, стр.88-98,	2
	19	Фотосинтез. Хемосинтез. Генетический код. Биосинтез белка в клетке.	кроссворд	2
	20		ОИ1, стр.98-106,	2
		Практическая работа №5:	реферат по теме 3.1	
	21	Решение задач по молекулярной биологии по темам «Биосинтез. Энергетический обмен»	Составить отчет по работе	2
		Самостоятельная работа		
		Составление кроссворда по теме «Метаболизм».		6
		Краткие сообщения: «Ферменты и ферментативные реакции»; «Цикл Кребса – основные этапы и значение»; «Фотосинтез и его значение для жизни на Земле»».		
		Реферат «Обмен веществ и превращение энергии – основа жизни»; «Использование бактерий-хемосинтетиков в сельском хозяйстве»		
		Ответы на вопросы по теме. Работа с учебной и справочной литературой.		
Тема 3.2		Теоретическое обучение		
Деление клетки	22	Деление клетки. Жизненный цикл клетки. Митоз.	ОИ1, стр.106-113,	2
		Самостоятельная работа	заполнить таблицу «Фазы митоза»	
		Краткие сообщения: «История открытия митоза»; «Амитоз – неполноценное деление клеток».		2
		Задание: заполнить таблицу «Фазы митоза» с рисунками.		

Тема 3.3 Размножение и индивидуальное развитие организмов.	Теоретическое обучение			
	23	Формы и способы размножения организмов. Бесполое размножение. Половое размножение. Мейоз.	ОИ1, стр.113-116, кроссворд	2
	24		ОИ1, стр.116-123, заполнить таблицу «Сравнение митоза и мейоза»	2
	25	Образование половых клеток и оплодотворение.	ОИ1, стр.123-128, ответы на вопросы с.130 (1-4)	2
	26	Двойное оплодотворение у растений.	ОИ1, стр.128-130, ответы на вопросы с.130 (5-6)	2
	27	Онтогенез -индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза.	ОИ1, стр.131-136, ОИ1, стр.136-138, реферат по теме 3.2, 3.3	2
	28	Постэмбриональное развитие организмов.	Конспект	2
	29	Индивидуальное развитие человека.	Краткие сообщения	2
	30	Влияние внешних условий на эмбриональное развитие организма.		
	31	Практическая работа №6: Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.	Составить отчет по работе	2
		Самостоятельная работа Задание: Заполнить таблицу «Сравнение митоза и мейоза»		6

		<p>Реферат: «Размножение организмов – основа непрерывности жизни»; «Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов»; «Экстракорпоральное оплодотворение: за и против»;</p> <p>Краткие сообщения: «Двойное оплодотворение у цветковых растений», «История открытия мейоза у животных и растений», «Влияние курения, алкоголизма и употребления наркотиков родителями на эмбриональное развитие и отклонения в развитии их детей»; «Современная теория старения организмов».</p>		
<p>Тема 3.4</p> <p>Закономерности наследования признаков.</p>		<p>Теоретическое обучение</p> <p>32 Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Генетическая терминология и символика.</p> <p>33 Закономерности наследования признаков. Моногибридное скрещивание. Полное и неполное доминирование. Анализирующее скрещивание.</p> <p>34 Дигибридное скрещивание.</p> <p>35 «Составление схем моно- и дигибридного скрещивания»</p> <p>36 Практическая работа №7:</p> <p>37 «Решение генетических задач на моно- и дигибридное скрещивание».</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>38 Хромосомная теория наследственности.. Сцепленное наследование генов.</p> <p>39 Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.</p> <p>Взаимодействие генов.</p>	<p>ОИ1, стр.139-140</p> <p>ОИ1, стр.141-144</p> <p>ОИ1, стр. 145-147, 149-150</p> <p>ОИ1, стр.147-148, кроссворд Решение задач</p> <p>Составить отчет по работе</p> <p>ОИ1, стр.151-155, ответы на вопросы с.155-156</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	40	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Краткие сообщения «Драматические страницы в истории развития генетики (в том числе в нашей стране)»; «Болезнь царской крови»;</p> <p>Реферат «Современные методы генетических исследований в биологии и медицине»; «Генетические методы раннего определения пола»; «Новообразования при взаимодействии генов». Составление кроссворда по теме «Генетика»</p> <p>Работа с учебной и справочной литературой. Ответы на вопросы по теме.</p> <p>Решение генетических задач.</p>	<p>ОИ1, стр.156-162, решить задачу</p> <p>ОИ1, стр. 163-169, реферат по теме 3.4.</p>	<p>2</p> <p>10</p>
<p>Тема 3.5.</p> <p>Закономерности изменчивости</p> <p>2 семестр</p>		<p>Теоретическое обучение</p>		
	41	Виды изменчивости. Модификационная изменчивость.	ОИ1, стр.169-174 ОИ1,	2
	43	Наследственная изменчивость. Влияние мутагенов на организм человека.	стр.175-182, ответы на вопросы стр.182	2
	45	Генетика человека. Методы изучения генетики человека. Наследование	ОИ1, стр.182-188 ОИ1,	2
	46	заболевания у человека и их предупреждение.	стр. 188-191, ответы на вопросы стр.190, реферат по теме 3.5	2
		<p>Практические работы №8,9,10:</p>		
	42	«Изучение статистических закономерностей модификационной изменчивости, построение вариационного ряда и вариационной кривой».	Составить отчет по работе	2
	44	«Выявление мутагенов в окружающей среде». Составление и анализ родословных		2
47	человека.		2	

		<p>Самостоятельная работа</p> <p>Реферат: «Наследственная изменчивость у животных и растений, ее значение»; «Роль медико-генетического консультирования в жизни человека»; Задание: «Составление родословной моей семьи».</p> <p>Ответы на вопросы. Работа с учебной и справочной литературой.</p>	<p>Составить отчет по работе</p> <p>Составить отчет по работе</p>	6
<p>Тема 3.6.</p> <p>Основы селекции</p>	<p>48</p> <p>49</p> <p>50</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Селекция. Методы современной селекции.</p> <p>Селекция растений, животных и микроорганизмов. Биотехнология.</p> <p>Практическая работа №11: Изучение результатов искусственного отбора — разнообразия сортов растений и пород животных.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Краткие сообщения: «Мир культурных полиплоидов»; «Биография и научная деятельность Н.И.Вавилова».</p> <p>Реферат: «Клонирование организмов: аргументы за и против»; «Биотехнология и медицина».</p>	<p>ОИ1, стр.191-196, таблица</p> <p>ОИ1, стр.196-207, реферат по теме 3.6</p> <p>Составить отчет по работе</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>
<p>Глава 4.</p> <p>Вид. Эволюция видов.</p>				66
<p>Тема 4.1.</p> <p>Развитие эволюционных представлений</p>	<p>51</p> <p>52</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Возникновение и развитие эволюционных представлений.</p>	<p>ОИ1, стр. 208-210,</p>	<p>2</p> <p>2</p>

	53	Эволюционное учение Ч.Дарвина. Основные положения теории эволюции Ч. Дарвина. Возникновение синтетической теории эволюции (СТЭ) Самостоятельная работа Создание презентации по теме. Реферат «Биография и научная деятельность Ч.Дарвина»	ОИ1,стр.211-214, презентация ОИ1, стр. 214-217	2 3
Тема 4.2 Движущие силы эволюции.		Теоретическое обучение		
	54	Микроэволюция. Вид, его критерии. Популяция – элементарная единица	ОИ1, стр.217-222, таблица	2
	55	эволюции. Элементарные эволюционные факторы.		2
	56	Естественный отбор и его формы.	ОИ1, стр. 222-225	2
	57		ОИ1,стр.225- 229	2
		Результаты эволюции. Видообразование.	ОИ1, стр.229-233, рис.4- 10, стр.230	
	59		ОИ1,стр.238-242, реферат по теме 4.2	2
		Практическая работа №12:		
	58	Выявление приспособлений у организмов к среде обитания, составление таблицы «Приспособленность организмов и ее относительность» Самостоятельная работа Реферат: «Многообразие биологических видов», «Творческая роль естественного отбора».	Составить отчет по работе	2
		Выполнение задания – составление таблицы «Критерии вида», рисунков 4-10, с.230		5

<p>Тема 4.3 Макроэволюция.</p>	<p>60 61 62 63</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Макроэволюция. Доказательства эволюции органического мира.</p> <p>Главные направления эволюции: биологический прогресс и биологический регресс</p> <p>Пути достижения биологического прогресса. Формы направленной эволюции.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Краткие сообщения: «Филогенетические ряды (лошадей, слонов) как результат естественного отбора»; «Биогеографические области Земли».</p> <p>Работа с учебной и справочной литературой. Поиск ответов на вопросы по теме.</p>	<p>ОИ1, стр.243-251 ОИ1, стр.252-253 ОИ1, стр. 253-257, ОИ1, стр.257-258, ответы на вопросы стр.258</p>	<p>2 2 2 2 4</p>
<p>3 семестр 2 курс Тема 4.4 Происхождение и начальные этапы развитие жизни на Земле.</p>	<p>64 66 67 65</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Современная теория возникновения жизни на Земле.</p> <p>Основные этапы развития жизни на Земле</p> <p>Практическая работа №13:</p> <p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни на Земле.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Реферат «Принципы и закономерности развития жизни на Земле»; «Эволюция растительного и животного мира на Земле».</p> <p>Заполнение таблицы «Основные этапы развития жизни на Земле».</p>	<p>ОИ1, стр.259-260 ОИ1, стр.260-264, реферат по теме 4.4, ОИ1, стр.265-273, краткие сообщения, таблица</p> <p>Составить отчет по работе</p>	<p>2 2 2 2 4</p>

Тема 4.5. Эволюция человека.		Теоретическое обучение		
	68	Положение человека в системе животного мира. Доказательства родственных	ОИ1, стр.273-278	2
	69	связей человека и животных Основные стадии эволюции человека.	ОИ1, стр.274-275	2
	70		ОИ1,стр.278-282,	
		Расы человека и их происхождение	реферат по теме 4.5 ОИ1, стр.283-287	2
	72	Практическая работа №14		2
		Изучение и анализ сходства и отличия человека от животных, составление		
	71	таблицы (14)	Составить отчет по	2
		Самостоятельная работа	работе	
		Реферат «Мифы о происхождении человека у разных народов мира»; «Расы и		
		народы (проблемы расогенеза и антропология).		6

Глава 5. Основы экологии				38
Тема 5.1 Экологические системы.		Теоретическое обучение		
	73	Экология. Экологические факторы.	ОИ1, стр.288-2, ответы на вопросы с. 295,	2
	74	Основные типы экологических взаимодействий.	ОИ1, стр. 296- 301выполнить упражнение ОИ1, стр.301-307	2

	75	Понятие популяции в экологии. Биоценозы и их характеристика	ОИ1, стр.308-313	2
	76			2
		Экологические системы. Основные компоненты экосистем.	ОИ1, стр. 313- 322	
	77			2
		Свойства биогеоценозов и динамика сообществ Антропогенные экосистемы.	ОИ1, стр. 322-327 ОИ1,	
	80	Влияние человека на экосистемы.	стр.327-334,	2
	81		краткие сообщения	2
		Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере.	ОИ1, стр.334-338, ОИ1,	
	83	Круговорот веществ в биосфере.	стр.338-342,	2
	84		ответы на вопросы стр. 342	2
		Ноосфера. Антропогенное воздействие на природные биогеоценозы.	Конспект	
	85	Практические работы №15,16,17,18:		2
		Составление пищевых цепей.	Составить отчет по работе	
	78	Изучение и описание экосистем своей местности. Решение экологических задач.		2
	79	Оценка антропогенных изменений в природе.	Составить отчет по работе	2
	82	Самостоятельная работа.		2
	86	Работа с учебной и справочной литературой. Поиск ответов на вопросы по теме.	Составить отчет по работе	2
		Краткие сообщения: «Типы экологических взаимодействий»; «Популяция – форма существования биологического вида в природе».	Составить отчет по работе	10

		Решение задач по экологии.		
	87	Бионика. Основные направления и достижения. Дифференцированный зачет.		2
			Консультации	12
Всего				265

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Естественнонаучных дисциплин».

Оборудование кабинета:

1. Учебная доска;
2. Посадочные места по количеству обучающихся;
3. Рабочее место преподавателя;
4. Демонстрационный стол;
5. Комплект учебно-наглядных пособий по биологии;
6. Лабораторное оборудование (микроскоп, микропрепараты, модель днк, гербарий);
7. Учебно-методический комплекс дисциплины. Технические средств обучения:
 1. Компьютер с лицензированным программным обеспечением;
 2. Телевизор в комплекте с компьютером для организации теоретического обучения и проведения практических работ.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ –

Основные источники

1. Л.А.Паршутина «Естествознание. Биология», М. Академия, 2019

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.05 Биология

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021
Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:
Архипова С.Ю., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины БД.05 Биология разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО и примерной основной образовательной программы среднего общего образования. Программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); история развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.2. Требования к результатам освоения: компетенциям, знаниям и умениям

1.2.1. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к себе, к своему здоровью, к познанию себя:

ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы; готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к

общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к России как к Родине (Отечеству):

русская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);

формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу:

гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;

признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации, правовая и политическая грамотность;

мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации; готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;

приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся с окружающими людьми:

нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;

формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к окружающему миру, живой природе, художественной культуре:

мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;

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;

экологическая культура, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов; умения и отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к семье и родителям, в том числе подготовка к семейной жизни:

ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей.

Личностные результаты в сфере отношения обучающихся к труду, в сфере социально-экономических отношений:

уважение ко всем формам собственности, готовность к защите своей собственности, осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;

готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;

готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Личностные результаты в сфере физического, психологического, социального и академического благополучия обучающихся:

физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации, ощущение детьми безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1. Регулятивные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

4. Коммуникативные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

I.2.3. Планируемые предметные результаты Обучающийся на углубленном уровне научится:

оценивать роль биологических открытий и современных исследований в развитии науки и в практической деятельности людей;
оценивать роль биологии в формировании современной научной картины мира, прогнозировать перспективы развития биологии;
устанавливать и характеризовать связь основополагающих биологических понятий (клетка, организм, вид, экосистема, биосфера) с основополагающими понятиями других естественных наук;
обосновывать систему взглядов на живую природу и место в ней человека, применяя биологические теории, учения, законы, закономерности, понимать границы их применимости;
проводить учебно-исследовательскую деятельность по биологии: выдвигать гипотезы, планировать работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, интерпретировать результаты, делать выводы на основе полученных результатов;
выявлять и обосновывать существенные особенности разных уровней организации жизни; устанавливать связь строения и функций основных биологических макромолекул, их роль в процессах клеточного метаболизма;
решать задачи на определение последовательности нуклеотидов ДНК и иРНК (мРНК), антикодонов тРНК, последовательности аминокислот в молекуле белка, применяя знания о реакциях матричного синтеза, генетическом коде, принципе комплементарности;
делать выводы об изменениях, которые произойдут в процессах матричного синтеза в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК;
сравнивать фазы деления клетки; решать задачи на определение и сравнение количества генетического материала (хромосом и ДНК) в клетках многоклеточных организмов в разных фазах клеточного цикла;
выявлять существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы, устанавливать взаимосвязь строения и функций частей и органоидов клетки;
обосновывать взаимосвязь пластического и энергетического обменов; сравнивать процессы пластического и энергетического обменов, происходящих в клетках живых организмов;
определять количество хромосом в клетках растений основных отделов на разных этапах жизненного цикла;
решать генетические задачи на дигибридное скрещивание, сцепленное (в том числе сцепленное с полом) наследование, анализирующее скрещивание, применяя законы наследственности и закономерности сцепленного наследования;
раскрывать причины наследственных заболеваний, аргументировать необходимость мер предупреждения таких заболеваний;
сравнивать разные способы размножения организмов; характеризовать основные этапы онтогенеза организмов;
выявлять причины и существенные признаки модификационной и мутационной изменчивости; обосновывать роль изменчивости в естественном и искусственном отборе; обосновывать значение разных методов селекции в создании сортов растений, пород животных и штаммов микроорганизмов;

обосновывать причины изменчивости и многообразия видов, применяя синтетическую теорию эволюции;
 характеризовать популяцию как единицу эволюции, вид как систематическую категорию и как результат эволюции;
 устанавливать связь структуры и свойств экосистемы;
 составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (сети питания), прогнозировать их изменения в зависимости от изменения факторов среды;
 аргументировать собственную позицию по отношению к экологическим проблемам и поведению в природной среде;
 обосновывать необходимость устойчивого развития как условия сохранения биосферы;
 оценивать практическое и этическое значение современных исследований в биологии, медицине, экологии, биотехнологии; обосновывать собственную оценку;
 выявлять в тексте биологического содержания проблему и аргументированно ее объяснять;
 представлять биологическую информацию в виде текста, таблицы, схемы, графика, диаграммы и делать выводы на основании представленных данных; преобразовывать график, таблицу, диаграмму, схему в текст биологического содержания.

Обучающийся на углубленном уровне получит возможность научиться: организовывать и проводить индивидуальную исследовательскую деятельность по биологии (или разрабатывать индивидуальный проект): выдвигать гипотезы, планировать работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, интерпретировать результаты, делать выводы на основе полученных результатов, представлять продукт своих исследований;
 прогнозировать последствия собственных исследований с учетом этических норм и экологических требований;
 выделять существенные особенности жизненных циклов представителей разных отделов растений и типов животных; изображать циклы развития в виде схем;
 анализировать и использовать в решении учебных и исследовательских задач информацию о современных исследованиях в биологии, медицине и экологии;
 аргументировать необходимость синтеза естественнонаучного и социогуманитарного знания в эпоху информационной цивилизации;
 моделировать изменение экосистем под влиянием различных групп факторов окружающей среды;
 выявлять в процессе исследовательской деятельности последствия антропогенного воздействия на экосистемы своего региона, предлагать способы снижения антропогенного воздействия на экосистемы;
 использовать приобретенные компетенции в практической деятельности и повседневной жизни для приобретения опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит биология как учебный предмет.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
--------------------	-------------------------------

Максимальная учебная нагрузка	265
Самостоятельная работа, в том числе	79
Консультации	12
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	174
теоретическое обучение	138
практические занятия	36
Промежуточная аттестация проводится в форме:	<i>дифференцированного зачета</i>

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	№ урока	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
Глава 1. Биология – совокупность наук о живой природе				6
Тема 1.1. Сущность жизни, ее организация	1 2	Теоретическое обучение Введение. Сущность жизни и свойства живого. Организация жизни и методы ее изучения. Самостоятельная работа Краткие сообщения: Современные проблемы человечества, зависящие от развития биологических знаний; планирование, проведение, результат; Компьютерное моделирование биологических процессов. Работа с учебной и справочной литературой. Ответы на вопросы по теме.	ОИ1, стр. 3-10 ОИ1, стр.11-15	2 2 2
Глава 2. Клетка – единица живого.				37
Тема 2.1 Химическая организация клетки	3 4 5 7 6 8	Теоретическое обучение История изучения клетки. Клеточная теория.. Неорганические вещества – составляющие клетки. Органические вещества клетки: углеводы, липиды, белки, ферменты. Нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. Практические работы №1,2: Изучение и обнаружение микропрепаратам, их зарисовка. Решение элементарных задач по молекулярной биологии. Самостоятельная работа Краткие сообщения: Клеточная теория и тайны жизни; микроскопии; Элементы – биогены планеты Земля; Уникальное вещество Земли – вода. Жиры как продукт питания и химическое сырье. Роль ферментов в организме человека. Нуклеиновые кислоты – основа наследственности.	ОИ1, стр.16-23 ОИ1, стр.23-28 ОИ1, стр.28-42, ОИ1, стр.43-50,ответить на вопросы стр.50 Составить отчет по работе Составить отчет по работе	2 2 2 2 2 2 5

--	--

Ответы на вопросы по теме. Работа с учебной и справочной литературой.

--

--

--

Тема 2.2 Строение и функции клетки	9	Теоретическое обучение Клеточные формы жизни: прокариотический и эукариотический. Надцарство эукариот.	ОИ1, стр.50-53, ОИ1, стр.53-62 ОИ1, стр. 63-67 ОИ1, стр.51,53,58 ОИ1, стр.67-79, реферат по теме 2.1, 2.2 Составить отчет по работе Составить отчет по работе	2
	10	Строение и функции органоидов клетки.		2
	11	Строение и функции клеточного ядра.		2
	12	Строение растительной клетки		2
	15	Надцарство прокариот.		2
	13	Практические работы №3,4: Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Изучение и обнаружение пластид.		2
14	Изучение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам, составление таблицы «Сравнение строения клеток растений и животных».	2		
	Самостоятельная работа Краткие сообщения: основные свойства цитоплазмы растительных и животных клеток; Кариотип: генетический критерий вида; основные болезни человека, вызываемые вирусами. Реферат: Многообразие пластид, возможные пути их взаимопревращения; Нарушения функций органоидов и других структур клетки; Роль прокариот в современном мире; Вирусология – современная биологическая наука. Задание: «Строим» хромосомы (создание моделей хромосом).	6		
Глава 3 Организм: размножение и развитие.			104	
Тема 3.1 Обмен веществ и энергии в клетке	16	Теоретическое обучение Метаболизм. Энергетический обмен в клетке. Подготовительный и анаэробный этап.	ОИ1, стр. 80-85 ОИ1, стр.85-87, ответы на вопросы с.87-88 Решение задач ОИ1, стр.88-98, кроссворд ОИ1, стр.98-106, реферат по теме 3.1 Составить отчет по работе	2
	17	Кислородный аэробный этап энергетического обмена.		2
	18	Решение задач по теме «Энергетический обмен»		2
	19	Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез.		2
	20	Генетический код. Биосинтез белка в клетке.		2
	21	Практическая работа №5: Решение задач по молекулярной биологии по темам «Биосинтез. Энергетический обмен»		2

	<p>Самостоятельная работа Составление кроссворда по теме «Метаболизм». Краткие сообщения: «Ферменты и ферментативные реакции»; «Цикл Кребса – основные этапы и значение»; «Фотосинтез и его значение для жизни на Земле»». Реферат «Обмен веществ и превращение энергии – основа жизни»; «Использование бактерий-хемосинтетиков в сельском хозяйстве» Ответы на вопросы по теме. Работа с учебной и справочной литературой.</p>		6
--	--	--	---

<p>Тема 3.2 Деление клетки</p>	<p>22</p>	<p>Теоретическое обучение Деление клетки. Жизненный цикл клетки. Митоз. Самостоятельная работа Краткие сообщения: «История открытия митоза»; «Амитоз – неполноценное деление клеток». Задание: заполнить таблицу «Фазы митоза» с рисунками.</p>	<p>ОИ1, стр.106-113, заполнить таблицу «Фазы митоза»</p>	<p>2 2</p>
<p>Тема 3.3 Размножение и индивидуальное развитие организмов.</p>	<p>23 24 25 26 27 28 29 30 31</p>	<p>Теоретическое обучение Формы и способы размножения организмов. Бесполое размножение. Половое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. Двойное оплодотворение у растений. Онтогенез -индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Постэмбриональное развитие организмов. Индивидуальное развитие человека. Влияние внешних условий на эмбриональное развитие организма. Практическая работа №6: Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства. Самостоятельная работа Задание: Заполнить таблицу «Сравнение митоза и мейоза» Реферат: «Размножение организмов – основа непрерывности жизни»; «Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов»; «Экстракорпоральное оплодотворение: за и против»; Краткие сообщения: «Двойное оплодотворение у цветковых растений», «История открытия мейоза у животных и растений», «Влияние курения, алкоголизма и употребления наркотиков родителями на эмбриональное развитие и отклонения в развитии их детей»; «Современная теория старения организмов».</p>	<p>ОИ1, стр.113-116, кроссворд ОИ1, стр.116-123, заполнить таблицу «Сравнение митоза и мейоза» ОИ1, стр.123-128, ответы на вопросы с.130 (1-4) ОИ1, стр.128-130, ответы на вопросы с.130 (5-6) ОИ1, стр.131-136, ОИ1, стр.136-138, реферат по теме 3.2, 3.3 Конспект Краткие сообщения Составить отчет по работе</p>	<p>2 2 2 2 2 2 2 2 6</p>

Тема 3.4 Закономерности наследования признаков.		Теоретическое обучение		
	32	Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Генетическая терминология и символика.	ОИ1, стр.139-140	ОИ1, 2
	33	Закономерности наследования признаков. Моногибридное скрещивание. Полное	стр.141-144	2
	34	и неполное доминирование. Анализирующее скрещивание.	ОИ1, стр. 145-147, 149-150	2
	35	Дигибридное скрещивание.	ОИ1, стр.147-148,	2
36	«Составление схем моно- и дигибридного скрещивания»	кроссворд Решение задач	2	
37	Практическая работа №7: «Решение генетических задач на моно- и дигибридное скрещивание».	Составить отчет по работе	2	
		Теоретическое обучение		

	38	Хромосомная теория наследственности.. Сцепленное наследование генов.	ОИ1, стр.151-155, ответы на вопросы с.155-156	2
	39	Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.	ОИ1, стр.156-162, решить задачу	2
	40	Взаимодействие генов.	ОИ1, стр. 163-169, реферат по теме 3.4.	2
		Самостоятельная работа Краткие сообщения «Драматические страницы в истории развития генетики (в том числе в нашей стране)»; «Болезнь царской крови»; Реферат «Современные методы генетических исследований в биологии и медицине»; «Генетические методы раннего определения пола»; «Новообразования при взаимодействии генов». Составление кроссворда по теме «Генетика» Работа с учебной и справочной литературой. Ответы на вопросы по теме. Решение генетических задач.		10
Тема 3.5. Закономерности изменчивости 2 семестр	41	Теоретическое обучение Виды изменчивости. Модификационная изменчивость.	ОИ1, стр.169-174	2
	43	Наследственная изменчивость. Влияние мутагенов на организм человека.	ОИ1, стр.175-182, ответы на вопросы стр.182	2
	45	Генетика человека. Методы изучения генетики человека. Наследование заболевания у человека и их предупреждение.	ОИ1, стр.182-188	2
	46		ОИ1, стр. 188-191, ответы на вопросы стр.190, реферат по теме 3.5	2
	42	Практические работы №8,9,10: «Изучение статистических закономерностей модификационной изменчивости, построение вариационного ряда и вариационной кривой».	Составить отчет по работе	2
	44	«Выявление мутагенов в окружающей среде». Составление и анализ родословных человека. Самостоятельная работа		2
	47	Реферат: «Наследственная изменчивость у животных и растений, ее значение»; «Роль медико- генетического консультирования в жизни человека»; Задание: «Составление родословной моей семьи». Ответы на вопросы. Работа с учебной и справочной литературой.	Составить отчет по работе Составить отчет по работе	2 6

Тема 3.6. Основы селекции	48	Теоретическое обучение Селекция. Методы современной селекции.	ОИ1,стр.191-196, таблица ОИ1,стр.196-207, реферат по теме 3.6 Составить отчет по работе	2
	49	Селекция растений, животных и микроорганизмов. Биотехнология.		2
	50	Практическая работа №11: Изучение результатов искусственного отбора — разнообразия сортов растений и пород животных.		2
		Самостоятельная работа Краткие сообщения: «Мир культурных полиплоидов»; «Биография и научная деятельность Н.И.Вавилова». Реферат: «Клонирование организмов: аргументы за и против»; «Биотехнология и медицина».		4

Глава 4. Вид. Эволюция видов.				66
Тема 4.1. Развитие эволюционных представлений	51 52 53	Теоретическое обучение Возникновение и развитие эволюционных представлений. Эволюционное учение Ч.Дарвина. Основные положения теории эволюции Ч. Дарвина. Возникновение синтетической теории эволюции (СТЭ) Самостоятельная работа Создание презентации по теме. Реферат «Биография и научная деятельность Ч.Дарвина»	ОИ1, стр. 208-210, ОИ1,стр.211-214, презентация ОИ1, стр. 214-217	2 2 2 3
Тема 4.2 Движущие силы эволюции.	54 55 56 57 59 58	Теоретическое обучение Микроэволюция. Вид, его критерии. Популяция – элементарная единица эволюции. Элементарные эволюционные факторы. Естественный отбор и его формы. Результаты эволюции. Видообразование. Практическая работа №12: Выявление приспособлений у организмов к среде «Приспособленность организмов и ее относительность» Самостоятельная работа Реферат: «Многообразии биологических видов», «Творческая роль естественного отбора». Выполнение задания – составление таблицы «Критерии вида», рисунков 4-10, с.230	ОИ1, стр.217-222, таблица ОИ1, стр. 222- 225 ОИ1,стр.225- 229 ОИ1, стр.229-233, рис.4- 10, стр.230 ОИ1,стр.238-242, реферат по теме 4.2 Составить отчет по работе	2 2 2 2 2 2 5
Тема 4.3 Макроэволюция	60 61 62 63	Теоретическое обучение Макроэволюция. Доказательства эволюции органического мира. Главные направления эволюции: биологический прогресс и биологический регресс Пути достижения биологического прогресса. Формы направленной эволюции. Самостоятельная работа Краткие сообщения: «Филогенетические ряды (лошадей, слонов) как результат естественного отбора»; «Биогеографические области Земли». Работа с учебной и справочной литературой. Поиск ответов на вопросы по теме.	ОИ1, стр.243-251 ОИ1, стр.252-253 ОИ1, стр. 253-257, ОИ1, стр.257-258, ответы на вопросы стр.258	2 2 2 2 4

3 семестр 2 курс Тема 4.4 Происхождение и начальные этапы развитие жизни на Земле.		Теоретическое обучение		
	64	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Современная теория	ОИ1, стр.259-260	2
	66	возникновения жизни на Земле.	ОИ1, стр.260-264, реферат по теме 4.4,	2
	67	Основные этапы развития жизни на Земле		2

	65	Практическая работа №13: Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни на Земле. Самостоятельная работа Реферат «Принципы и закономерности развития жизни на Земле»; «Эволюция растительного и животного мира на Земле». Заполнение таблицы «Основные этапы развития жизни на Земле».	ОИ1, стр.265-273, краткие сообщения, таблица Составить отчет по работе	2 4
Тема 4.5. Эволюция человека.	68 69 70 72 71	Теоретическое обучение Положение человека в системе животного мира. Доказательства родственных связей человека и животных Основные стадии эволюции человека. Расы человека и их происхождение Практическая работа №14 Изучение и анализ сходства и отличия человека от животных, составление таблицы (14) Самостоятельная работа Реферат «Мифы о происхождении человека у разных народов мира»; «Расы и народы (проблемы расогенеза и антропология)».	ОИ1, стр.273-278 ОИ1, стр.274-275 ОИ1,стр.278-282, реферат по теме 4.5 ОИ1, стр.283-287 Составить отчет по работе	2 2 2 2 2 6

Глава 5. Основы экологии				38
Тема 5.1 Экологические системы.	73 74 75 76 77 80 81 83 84 85	Теоретическое обучение Экология. Экологические факторы. Основные типы экологических взаимодействий. Понятие популяции в экологии. Биоценозы и их характеристика Экологические системы. Основные компоненты экосистем. Свойства биогеоценозов и динамика сообществ Антропогенные экосистемы. Влияние человека на экосистемы. Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Круговорот веществ в биосфере. Ноосфера. Антропогенное воздействие на природные биогеоценозы. Практические работы №15,16,17,18: Составление пищевых цепей.	ОИ1, стр.288-2, ответы на вопросы с. 295, ОИ1, стр. 296- 301выполнить упражнение ОИ1, стр.301-307 ОИ1, стр.308-313 ОИ1, стр. 313- 322 ОИ1, стр. 322-327 ОИ1, стр.327-334, краткие сообщения ОИ1, стр.334-338, ОИ1, стр.338-342, ответы на вопросы стр. 342	2 2 2 2 2 2 2 2 2

	78		Конспект Составить отчет по работе	2
--	----	--	---------------------------------------	---

	79	Изучение и описание экосистем своей местности. Решение экологических задач.	Составить отчет по работе	2
	82	Оценка антропогенных изменений в природе.	Составить отчет по работе	2
	86	Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой. Поиск ответов на вопросы по теме. Краткие сообщения: «Типы экологических взаимодействий»; «Популяция – форма существования биологического вида в природе». Решение задач по экологии.	Составить отчет по работе	2
			отчет по работе	10
	87	Бионика. Основные направления и достижения. Дифференцированный зачет.		2
			Консультации	12
			Всего	265

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Естественнонаучных дисциплин». Оборудование кабинета:

8. Учебная доска;
9. Посадочные места по количеству обучающихся;
10. Рабочее место преподавателя;
11. Демонстрационный стол;
12. Комплект учебно-наглядных пособий по биологии;
13. Лабораторное оборудование (микроскоп, микропрепараты, модель днк, гербарий);
14. Учебно-методический комплекс дисциплины. Технические средств обучения:
 3. Компьютер с лицензированным программным обеспечением;
 4. Телевизор в комплекте с компьютером для организации теоретического обучения и проведения практических работ.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ –

Основные источники

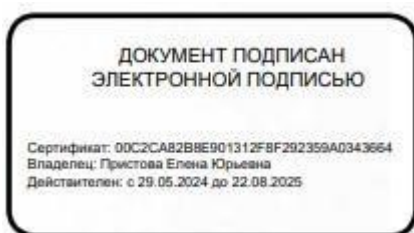
1. Л.А.Паршутина «Естествознание. Биология», М. Академия, 2019

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора

№ 114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету География
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК естественно-математического цикла Протокол № 1 от 30.08.2021

Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри Дата 30.08.2021

Разработчик:

Филипова А.Ю., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета География разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО). Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты освоения географии должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,

ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

- 4) эстетического воспитания:
эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко- культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;
способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- 5) ценности научного познания:
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико- ориентированных задач;
осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.
- б) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:
сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью;
потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;
активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- 7) трудового воспитания:
готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- 8) экологического воспитания:
сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;
планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у

обучающегося будут сформированы **универсальные учебные познавательные действия, универсальные учебные коммуникативные действия, универсальные учебные регулятивные действия.**

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть универсальных учебных познавательных действий:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов и явлений, и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть универсальных учебных познавательных действий:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

осуществлять различные виды деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть универсальных учебных познавательных действий:

выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления;

выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другие); оценивать достоверность информации;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий, в том числе государственную информационную систему (ГИС) при решении когнитивных,

коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

У обучающегося будут сформированы умения общения как часть универсальных учебных коммуникативных действий:

владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности как часть универсальных учебных коммуникативных действий:

использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.

У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части универсальных учебных регулятивных действий:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля как части универсальных учебных регулятивных действий:

давать оценку новым ситуациям, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

У обучающегося будет развиваться эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,

оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

У обучающегося будут сформированы следующие умения принятия себя и других как части универсальных учебных регулятивных действий: принимать себя, понимая свои недостатки и своё поведение; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

1.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты освоения программы по географии на базовом уровне должны отражать:

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, её участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;

описывать положение и взаиморасположение изученных географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства, ареалы распространения основных религий;

приводить примеры наиболее крупных стран по численности населения и площади территории, стран, имеющих различное географическое положение, стран с различными формами правления и государственного устройства, стран-лидеров по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, основных международных магистралей и транспортных узлов, стран-лидеров по запасам минеральных, лесных, земельных, водных ресурсов;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления: урбанизацию, субурбанизацию, ложную урбанизацию, эмиграцию, иммиграцию, демографический взрыв и демографический кризис и распознавать их проявления в повседневной жизни;

использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений, в том числе: для определения и сравнения показателей уровня развития мирового хозяйства (объёмы валового внутреннего продукта (ВВП), промышленного, сельскохозяйственного производства и другие) и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, сравнения показателей, характеризующих демографическую ситуацию, урбанизацию, миграции и качество жизни населения мира и отдельных стран, с использованием источников географической информации, сравнения структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран, регионов и стран по обеспеченности минеральными, водными, земельными и лесными ресурсами с использованием источников географической информации, для классификации крупнейших стран, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для

классификации ландшафтов с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им;

устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду;

формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, «климатические беженцы», расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», «водородная энергетика», «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования);

б) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы, соответствующие решаемым задачам;

сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений;

определять и сравнивать по географическим картам различного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие изученные географические объекты, процессы и явления;

прогнозировать изменения состава и структуры населения, в том числе возрастной структуры населения отдельных стран с использованием источников географической информации;

определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных

задач;

самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития отдельных отраслей;

формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников;

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений, в том числе: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран;

использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов:

оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов;

оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления, в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации, влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем:

описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества: различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объёмах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне.

11) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, её участия в решении важнейших проблем человечества: определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

12) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения регионов и стран в пространстве;

описывать положение и взаиморасположение регионов и стран в пространстве, особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства регионов и изученных стран;

13) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах;

использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в международном географическом разделении труда (МГРТ); для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации;

устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями в изученных странах; природными условиями и размещением населения, природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства изученных стран;

прогнозировать изменения возрастной структуры населения отдельных стран зарубежной Европы с использованием источников географической информации;

формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

14) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять изученные социально-экономические понятия: политическая карта, государство; политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство; воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, Индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация; мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны; ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция; международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда; отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство; глобализация мировой экономики и деглобализация,

«энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

15) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования); формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения (исследования);

16) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), соответствующие решаемым задачам;

сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений на территории регионов мира и отдельных стран;

определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие регионы и страны, а также географические процессы и явления, происходящие в них; географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран с использованием источников географической информации;

определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию о регионах мира и странах для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практикоориентированных задач;

17) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения регионов мира и стран (в том числе и России), их обеспеченности природными и человеческими ресурсами; для изучения хозяйственного потенциала стран, глобальных проблем человечества и их проявления на территории (в том числе в России);

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении, размещении хозяйства регионов мира и изученных стран; их отраслевой и территориальной структуре их хозяйств, географических особенностях развития отдельных отраслей;

формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников;

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

18) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов в странах мира: объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения;

объяснять влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства изученных стран, особенности международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании; особенности проявления глобальных проблем человечества в различных странах с использованием источников географической информации;

19) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях;

20) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.

- **Виды учебной работы и объем часов**

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	32
Лекции	32
Промежуточная аттестация проводится в форме: <i>зачет с оценкой</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объём часов
1	2	3	4
Тема 1. Современная политическая карта мира.	Теоретическое обучение	Составить характеристику политико-географического положения страны по плану, пользуясь атласом.	2
	Современная географическая наука. Формирование политической карты мира. Теоретическое обучение.		
	Типы стран современного мира. Государственный строй. Развитые и развивающиеся страны.	Выучить определения ключевых слов темы. Заполнить таблицу в тетради, пользуясь атласом.	2
Тема 2. Население мира.	Теоретическое обучение.	Выучить определения ключевых слов темы.	2
	Численность и воспроизводство населения. Состав населения мира: Половой, возрастной, этнический, религиозный. Размещение и миграция населения. Городское и сельское население.		
Тема 3. Мировые природные ресурсы.	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщение на темы: Ресурсы мирового океана, рекреационные ресурсы.	2
	Природные ресурсы. Понятие ресурсообеспеченность стран.		
	Теоретическое обучение.	Повторить ключевые понятия темы.	2
	Мировые природные ресурсы. Неисчерпаемые ресурсы. Ресурсы Мирового океана и рекреационные ресурсы.		
Тема 4. Мировое хозяйство и НТР.	Теоретическое обучение.	Выучить определения ключевых слов темы.	2

	Научно-техническая революция. Мировое хозяйство. Отраслевая структура мирового хозяйства.		
	Теоретическое обучение.	Выучить определения ключевых слов темы.	2
	Территориальная структура мирового хозяйства. Фактор размещения производительных сил в эпоху НТР.		
Тема 5. География отраслей мирового хозяйства.	Теоретическое обучение.	Выучить основные понятия лекции.	2
	Топливо-энергетический комплекс, металлургия, машиностроение, химическая и лесная промышленность.		
	Теоретическое обучение.	Выучить основные понятия лекции.	2
Сельское хозяйство, транспорт мира. Мировая транспортная система. Международные экономические отношения.			
Тема 6. Региональная характеристика мира. Зарубежная Европа.	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщение на тему: Непроизводственная сфера стран Зарубежной Европы.	2
	Общая характеристика стран Зарубежной Европы. Регионы Зарубежной Европы. Федеративная Республика Германия.		
Тема 7. Зарубежная Азия и Австралия.	Теоретическое обучение.	Подготовить презентацию данных азиатских стран.	2
	Общая характеристика стран зарубежной Азии. Население стран региона. Пять центров экономической мощи. Хозяйство Китая, Японии, Индии, Австралии.		
Тема 8. Африка	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщение на темы: Египет, ЮАР, Алжир.	2
	Общая характеристика стран Африки. Регионы Северной и Тропической Африки. Политическая характеристика ЮАР.		
Тема 9. Северная Америка.	Теоретическое обучение.	Уметь дать комплексную характеристику США и Канады.	2
	Страны Северной Америки. Комплексная характеристика США и Канады.		

Тема 10. Латинская Америка.	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщение на темы: "Рио-де-Жанейро", "Бразилиа", "Сан-Паулу" (Индивидуально).	2
	Общая характеристика стран Латинской Америки. Комплексная характеристика Бразилии.		
Тема 11. Россия в современном мире.	Теоретическое обучение.	Подготовить сообщения на темы: Умение характеризовать геополитическое и геоэкономическое положение России	2
	Место России в мировой экономике, в мировом природно- ресурсном и людском потенциале. Особенности современного геополитического и геоэкономического положения России.		
Тема 12. Глобальные проблемы человечества.	Теоретическое обучение.	Подготовить презентацию основных глобальных проблем человечества.	2
	Глобальные проблемы человечества. Стратегии устойчивого развития.		
Всего:			32

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

1. Кабинет экологии природопользования; технических средств обучения:

1. Учебно-наглядные пособия;

2. Политическая карта мира;

оборудования и технологического оснащения рабочих мест, определенных для проведения лабораторных и практических занятий:

1. Столы.

2. Стулья.

3. Доска.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД. 08 РОДНАЯ
ЛИТЕРАТУРА
профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦМК

общественно-гуманитарного цикла Протокол № 1 от 30.08.2022

Председатель _____ Т.Н. Скворцова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри 28.08.2022

Рабочая программа по чувашской литературе составлена в соответствии с «Законом о языках в Чувашской Республике», стандартом общего образования по чувашской литературе в 10-11 классах в школе с русским языком обучения, утвержденного приказом № 906 МО и МП ЧР от 30.12.2003 года; программы «Чувашская литература в русскоязычной школе» для общеобразовательных школ и профессиональных учебных заведений 2005 года, в соответствии с учебным планом по профессии : 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Барган Наталья Игоревна, преподаватель русского языка и литературы Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Содержание учебной дисциплины.....	6
3. Сводный тематический план.....	10
4. Тематический план учебной дисциплины	11
5. Требования к результатам обучения... ..	16
6. Темы рефератов и сочинений.....	17
7. Перечень литературы и средств обучения... ..	18

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по чувашской литературе составлена в соответствии с «Законом о языках в Чувашской республике», стандартом общего образования по чувашской литературе в 10-11 классах в школе с русским языком обучения, утвержденного приказом № 906 МО и МП ЧР от 30.12.2003 года; программы «Родная литература в русскоязычной школе» для общеобразовательных школ и профессиональных учебных заведений 2005 года, в соответствии с учебным планом по профессии : 43.01.09 Повар, кондитер.

По учебному плану дисциплина «Родная литература» относится к блоку общеобразовательных дисциплин, при её изучении предполагается учебная нагрузка студента **60 часов**, из них: **практических занятий -10.**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
- знакомство с наиболее важными идеями и достижениями чувашской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие чувашской литературы и культуры;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни;
- развитие образного мышления;
- накопление опыта эстетического восприятия художественных произведений, понимания их связи друг с другом и с читателем в контексте духовной культуры человечества.

Программа ориентирована на достижение личностных результатов:

- Осознает себя гражданином и защитником великой страны (ЛР1);
- Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в деятельности общественных организаций (ЛР2);
- Проявляет и демонстрирует уважение к людям труда, осознает ценность собственного труда(ЛР4);
- демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России (ЛР5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание и проблематику самостоятельно прочитанных литературных произведений;
- основные факты жизненного и творческого пути писателей-классиков
- ключевые проблемы чувашской литературы в контексте этнической и отечественной культуры;

- связь изученного произведения со временем его написания;
- основные теоретико-литературные понятия;
- **уметь:**
- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
- выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы чувашской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

В монографические темы включаются и сведения о жизни, творчестве писателя, призванные не только обеспечить осмысление художественного текста, но и помочь понять жизнь и деятельность художника слова как воплощение гражданственности, преданности Родине, высокой нравственности; уроки литературы должны воссоздать в сознании учащихся неповторимый облик писателя.

При организации учебного процесса используются следующие виды самостоятельной работы учащихся:

- работа с первоисточниками (конспектирование и реферирование критических статей и литературоведческих текстов);
- подготовка к семинарским занятиям (домашняя подготовка, занятия в библиотеке, работа с электронными каталогами и Интернет-информация);
- составление текстов для самоконтроля;
- подготовка рефератов;
- работа со словарями, справочниками, энциклопедиями (сбор и анализ интерпретаций одного из литературоведческих терминов с результирующим выбором и изложением актуального значения).

При организации контроля используются такие его формы, как сочинения студентов, зачеты, устные ответы, доклады, рефераты, исследовательские работы, конкурсы сочинений, литературные викторины, литературные турниры и т.д.

Для проверки знаний студентов используются следующие виды контроля:

- текущий (проверочные работы, тематические тесты и т. д.);
- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Чувашская литература как учебный предмет. Цель и задачи предмета. Место словесного творчества в национальной культуре. Своеобразие чувашской художественной классики на фоне русской и мировой литературы. Общее понятие об историко-литературном процессе.

Литературные памятники V-VIII веков

Древнетюркская письменность. Образцы письменной культуры предков чувашей – болгар: надписи на надгробных камнях в Поволжье.

Устное народное творчество

Понятие о фольклоре, способах создания и бытования фольклорных произведений. Основные жанры фольклора. Национальное своеобразие чувашского фольклора. Миф и легенда. Легенды «Земля Улыша», «Мост Азамата». Отражение в легендах народных представлений о Вселенной и возникновении человечества. Чувашская мифология.

Народная песня как выражение основ народного бытия. Исторические и лирические песни. Народные заговоры и заклинание.

Первые образцы литературных произведений XVIII-XIX веков

Духовная культура чувашского народа в трудах исследователей и путешественников (Д.Ознобишин, А.Фукс, В.Сбоев). Формирование творческих методов (Е. Рожанский, Хведи Чуваш).

Первые образцы чувашских литературных произведений, их особенности. Становление жанровой и стилевой системы. Отражение русского классицизма в чувашской литературе. Первые поэтические творения писателей-просветителей (Н.Бичурина, М.Федорова, С.Михайлова).

Н.Я.Бичурин

Жизненный и творческий путь Бичурина. Жанровые особенности очерка-путешествия «Байкал» (1830) как пример эпического жанра. Одухотворение и эстетическое восприятие природы. Роль пейзажа в произведении.

С.М. Михайлов

Жизненный и творческий путь Михайлова. Жанровые особенности произведений «Хитрая кошка» (1858), «Детство» (1852). Основная проблема-тика и стиль автобиографических, этнографических очерков и рассказов.

М.Ф. Федоров

Творческий путь Федорова. Взаимосвязь творчества писателя и эпохи. Использование фольклорных образов и мотивов как средство характеристики народной жизни.

Поэма-баллада Федорова «Леший» (1879). Тема, основные персонажи. Реалистический образ Хведера. Образ Лешего в организации сюжета. Сопоставление баллады «Леший» с балладой «Утопленник» и стихотворением «Бесы» А.С.Пушкина. Использование фольклорных приемов (параллелизм, ассонанс, аллитерация, тропы).

Литература второй половины XIX века

И.Я. Яковлев и симбирская литературная школа

И.Я.Яковлев и симбирская литературная школа. Новый этап просветительства. Создание чувашского букваря, издание книг для чтения, учебников, открытие десятков школ, переводческая деятельность, первые оригинальные образцы художественной литературы (К.Иванов, Ф.Павлов, Н.Шубоссинни). Центры чувашской культуры в Казани (Н.Никольский), Самаре (Д.Филимонов), Уфе (Г.Комиссаров). Обозначение целостного историко-литературного процесса.

Основная проблематика, жанровые особенности «Духовного завещания чувашскому народу» И.Яковлева (1921). Притчевые детские рассказы («Калач», «Мышь», «Нужда»,

«Лиса и Журавль», «Жадная собака»). Общечеловеческие и национальные моменты в их содержании.

К.В. Иванов

Жизненный и творческий путь поэта. Разносторонний талант Иванова. Участие в создании «Чувашского букваря». Баллады и сказки («Две дочери (1907), «Железная мялка» (1907). Литературное осмысление фольклора. Качественное обновление содержания и формы поэзии.

Поэма «Нарспи». Философские проблемы: человеческая личность и общество, добро и зло, гуманизм, соотношение материальных и духовных ценностей. Поэтичность женского образа. Национально-художественное видение мира, слияние двух эстетических систем – народной и авторско-личностной. Эстетические идеалы в отображении чувашского национального характера. Сопоставление оригинала и переводов поэмы.

Литературный процесс 20-30-х годов XX века

Литературная ситуация 20-30 годов. Поиски и эксперименты в литературе. Главная тема в ней – изображение революции и гражданской войны («Штурм» С.Хуммы, «Две смерти», «Однажды утром» И.Ахаха).

Тема истории («Под гнетом» С.Эльгера, «Макар Черный» П.Хузангая, «Сильби – Булгарская дочь» Г.Тал-Мрзы).

Мирное строительство, темы индустриализации и коллективизации («Магнит-гора» П.Хузангая, «Мучар» М.Трубиной, «Однажды весной» Л. Агакова).

Углубление процесса исследования и отображения сложных человеческих характеров. Психологический рассказ («Ворота» Е. Еллиева, «На околице» Д.Петрова (Юмана), «Пожар» В.Рзая, «Начало» И.Тукташа).

Широкое использование приемов гротеска (И.Тхти), иронии и сатиры (И.Мучи). Репрессии деятелей литературы. Запрет на ряд произведений

М.К. Кузьмин (Сеспель)

Жизненный и творческий путь поэта. Оригинальность и масштабность, национальное своеобразие его мировоззрения.

Метро-ритмическое пространство чувашского стиха в творчестве Сеспеля (силлабика, силлабо-тоника). Сеспель – реформатор. Переосмысление сказочных образов в стихотворении «Пашня Нового Дня» (1921). Сопоставление оригинала и перевода. Чуваши и их судьба в поэзии Сеспеля.

Революционное переосмысление библейских мотивов в стихотворении «Или, или, лима савахвани» (1921). Образ Голгофы и Кровавого распятия как символические образы прошлой Чувашии и чувашского народа. Типологическая близость этих образов к символике русских поэтов А.Блока, А.Белого, С.Есенина.

Образно-стилевое богатство лирики Сеспеля («К морю», «Чуваш!.. Чу-ваш!.. Чуваш!..» (1921), «Вдали стеной над нивой зной...» (1921).

Социальные и психологические причины трагедии поэта. Письма поэта как лирический дневник эпохи.

Ф.П. Павлов

Творческий путь Павлова – собирателя и исследователя фольклора, композитора, драматурга и поэта. Взаимосвязь творчества писателя и его эпохи. Сценическая школа Павлова.

Социально-психологическая драма «В деревне» (1922). Сюжетно-композиционные особенности драмы, сущность конфликта. Глубина социального и психологического анализа (социальный конфликт, любовный конфликт, конфликт мировоззрений).

Чувашская деревня как образ-символ, модель мира. Роль народной поэзии в раскрытии конфликта и создании психологических ситуаций. Сопоставление произведения Павлова с драмой А.М.Горького «На дне».

Развитие чувашской литературы 1935-1950 годах

П.П. Хузангай

Творческий и жизненный путь народного поэта, публициста, общественного деятеля. История создания цикла стихов «Песни Тилли» Жанровые особенности тематики, проблемы. Поэзия, лирика как самый популярный жанр в годы войны. Гуманизм и оптимизм рассказов и поэм о войне. Постановка острых нравственных и социальных проблем (человек на войне, ответственность человека за свои поступки).

Военная лирика Я. Ухсая, П. Хузангая, А. Алги, Н. Шелепи. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.

Литературный процесс 50- 60-х годов XX века.

Утверждение общечеловеческих эстетических ценностей. Поиски новых жанровых форм и стилей. Тема вековых устоев и нового в прозе о крестьянской жизни. Роман «Тенета» Хв.Уяра. Отражение трагических коллизий истории в судьбах героев.

Х.Уяр

Жизненный и творческий путь писателя. Особенности творческой манеры Уяра: психологизм, изобретательность в построении сюжета, полемическая направленность произведений. Художественные особенности исторического романа «Тенета» (I вар. – 1952, II вар. – 1964, 1974). Социальные и исторические проблемы. Судьба и облик главного героя. Характеры, лишённые психологической однолинейности. Умение увидеть смешное, нелепое в заурядном, обыденном. Сопоставление с произведениями А.Чехова

Николай Филиппович Ильбек

Творческий путь писателя. Социально-философское осмысление жизни, тонкое проникновение в сложные психологические коллизии в романе «Чёрный хлеб» (I кн. – 1956, II кн. – 1962). Женские образы в романе, трагизм женской судьбы.

Фольклорный материал (синзе, акатуй, ниме, проводы в солдаты и т.д.) в сюжетной ткани романа как средство характеристики героев, создания национального колорита и как элемент композиции. Идея духовной опустошенности человека. Сопоставление с романом Н.Гоголя «Мёртвые души». Любовный треугольник.

Яков Ухсай

Жизненный и творческий путь народного поэта Чувашии Якова Ухсая. Оригинальность, самобытность художественного мира поэта.

Роман-биография «Дед Кельбук» (1935–1953). Тема прошлого, настоящего и будущего в свете исторической памяти, уроков пережитого. Переплетение в нем условно-символических элементов с реалистическим отображением быта и нравов, обычаев чувашей. Гармония и красота мира, народные идеалы в поэтических творениях. Рельефная детализация изображаемого.

Гражданственность и нравственная высота позиции главного героя. Сопоставление с поэмами А.Твардовского «Василий Теркин» и Н.Некрасов «Кому на Руси жить хорошо?». **А.С.**

Артемьев

Творческий путь народного писателя. Поиск идеала в условиях послевоенной ориентированности литературы на показ сильных, волевых людей («Не, гниль, орешник», 1950) с высокой нравственностью. Раскрытие внутреннего мира воина-освободителя. Артемьев – проникновенный лирик, мастер психологического портрета.

Василий Митта

Нелегкая судьба и ее отражение в творчестве поэта («Родина», 1926). Жанрово-поэтическое своеобразие стихотворения. Новое качество национального начала в литературе как результат индивидуально-авторского переосмысления фольклора и его истоки в явлениях действительности. Связь с общечеловеческими ценностями. Афористичность и языковая чеканность поэзии Митты («Родина», «Мудрая стихия», 1957, «Бульвар Иванова», 1956).

В.Г. Игнатьев

Творческий путь писателя. Поиски образного решения психологических и философских вопросов. Динамика вечного преодоления и обретения – постоянные черты его героев. Лирико-психологическая новелла «Танец маленьких лебедей» (1957). Анализ крушения жизненных установок и надежд человека, поиск новых жизненных ориентиров, форм покаяния, суда над собой и т.д.

Д.А. Кибек

Творческий путь писателя. Кибек – мастер острого детективного сюжета («Друг зверей»). Рассказ «Лесной великан» (1959). Проблема единства души человека и стихии, мира природа в прозе Кибека. Две стороны этой проблемы: отношение человека к природе и влияние природы на человека.

Развитие литературы 1965-1990 годы

Николай Ижендей «Голос неврожденного ребенка» Нравственные и социальные проблемы. Организация на родном языке печати и налаживание культурно- просветительской работы.

Ю.И. Скворцов

Творческий путь писателя. Гуманизм в изображении героев. Углубление психологического анализа в повесть «Красный мак» (1976). Характерные особенности Скворцова – психологическая раскрытость, ранимость. Пости-жение неповторимых свойств души отдельного человека («След башмака»). Умелое применение приемов внутреннего монолога, исповеди, дневниковых записей. Интерес к вещам снам, приметам, предсказаниям. Тяга к вековым мистическим символам – образам метели, снега, дождя, цветка, облака, мотивам пути-дороги, моста и т.д.

А.А. Воробьев

Творческий путь поэта – человека от земли. Традиционные и современные мотивы деревенской лирики. Природа, человек, Вселенная как главные объекты художественного постижения в воробьевской лирике.

Яркость и осязаемая рельефность пейзажа, гармоническое слияние человека и природы в стихотворениях «Молодая рожь» (1961), «Полоска» (1972).

Военная тематика в стихотворении «Дядюшка Прагуш» (1958)..

Н. Терентьев

Творческий путь драматурга. Духовный мир личности. Внутренние пласты души героев, их сложная связь.

Моральная чистота и светлые помыслы героя пьесы «Когда встает солнце» (1964). Концепция: герой и конфликт – выход к освещению социальных и нравственно- философских проблем, сближающих мироощущение автора и героев, их жизненную позицию.

Исторические события и выдающиеся деятели Чувашии в произведениях Терентьева.

Военная лирика Я.Ухсяя, П.Хузангая. Творческий и жизненный путь народного поэта, публициста, общественного деятеля. История создания цикла стихов «Песни Тилли», А. Алга, Н. Шелепи.

Б.Б.Чиндыков

Чиндыков – прозаик, драматург, переводчик, поэт-песенник. Философская драма «Ежевика вдоль плетня» (1987).

Вопрос о смысле бытия, целесообразности человеческого существования. Жизнь общества, быт внешний, быт внутренний в социальном конфликте драмы.

Е.Н. Лисина

Творчество писательницы и переводчицы. Рассказ «Кусок хлеба» (1990), смысл его названия. Правдивое и яркое изображение послевоенной деревни. Значение изображаемой ситуации для раскрытия характера персонажей и их взаимоотношений. Соотношение факта и вымысла.

Г.Н.Айги

Новая философия мира в поэтическом творчестве Айги. Обновление чувашской поэзии усилением смысловой глубины и стихотворными новациями. Семантическая многомерность языка («О да: Родина», 1975), богатство ассоциативного поля («Снег в полдень», 1986), усложненная метафоричность («Родина-Лимб», 1977), подчеркнутая иносказательность («Деревня», 1986).

Н.И. Сидоров

Общий очерк творческого пути. Философское осмысление жизни в исторической драме «Плач девушки на заре» (1995). Умелое раскрытие психологии личности. Интерес к моральному облику человека, внутренней работе его разума и сердца. Проблема переосмысления событий, происшедших в прошлой истории нашей страны. Проблема личности, человека в обществе.

3. СВОДНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ занятия	Наименование разделов и тем	Обязательная учебная нагрузка	Лекции, уроки	Практические занятия
1.	Введение	1	1	...
2.	Литературные памятники V-VIII веков	1	1	
3.	Устное народное творчество	3	3	
4.	Первые образцы литературных произведений XVIII-XIX веков	6	6	
5.	Литература второй половины XIX века	5	5	
6.	Литературный процесс 20-30-х годов XX века	7	7	
7.	Литературный процесс 1930-1945 годов	2	2	
8.	Развитие чувашской литературы 1935-1950 годах	9	9
9.	Литературный процесс 50-х- 60-х годов XX века	4	4	
10.	Развитие литературы 1965-1990 годы	21	21	
11.	Дифференцированный зачет	1	1	
	Всего	60	50	10
	ИТОГО			

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЧУВАШСКАЯ ЛИТЕРАТУРА»

№ занятий	Наименование разделов и тем	учебная нагрузка	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося
			Всего	теоретические занятия	практические занятия	
1	Введение	1	1	1		
РАЗДЕЛ 1. Литературные памятники V-VIII веков						
2	Литературные памятники древнетюркской и древнечувашской рунической письменности V-VIII веков	1	1	1		
Итого по разделу		2	2	2		
РАЗДЕЛ 2. Устное народное творчество						
3	Корневые связи устной поэзии с художественной литературой. Национальное своеобразие чувашского фольклора.	1	1	1		
4	Национальное своеобразие чувашского фольклора. Легенды: «Земля Ульпа». Отражение в легендах народных представлений о Вселенной (космогонические) и возникновение человечества	1	1	1		
5	Народная песня как выражение основ народного бытия. Историческ. и лирические песни. Народные заговоры и заклинание. Малые жанры.	1	1	1		
Итого по разделу		3	3	3		
Самостоятельная работа и консультации студентов						
1. Подготовка кроссвордов по теме «Устное народное творчество»						
РАЗДЕЛ 3. Первые образцы литературных произведений XVIII-XIX веков						
6	Духовная культура чувашского народа в трудах исследователей и путешественников. Чуваши Хведи, Максим Федоров, Ознобишин, А. Фукс. Некоторые проявления творческого метода, ранние просветители Петр Талиев, Николай Базилевский и др.	1	1	1		
7	Ермей Рожанский «О чувашах». Становление жанровой и стилиевой системы.	1	1	1		

8	Жизнь и творчество И.Я. Бичурина. Черты классицизма в произведении «Байкал»	1	1	1		
9	С.Михайлов. Жанровые особенности произведений «Хитрая кошка», «Детство».	1	1		1	
10	М.Ф. Федоров. Поэма «Леший». Идея и содержание поэмы.	1	1	1		
11	Тема, основные персонажи. Образ Лешего в организации сюжета. Реалистический образ Хведера. Сопоставление «Лешего» с стихотворением «Бесы» Пушкина.	1	1		1	
	Итого по разделу	6	6	4	2	
	Самостоятельная работа и консультации студентов 1. Подготовка кроссворда по поэме М. Федорова «Леший» 2. Анализ произведения «Леший», «Хитрая кошка»					
12	И.Яковлев и формирование симбирской литературной школы. (И.Юркин, Н.Шубоссинни М.Трубина).	1	1	1		
13	Начало Возрождения. Духовное завещание чувашскому народу.	1	1	1		
14	Жизненный и творческий путь К. Иванова. Личность поэта. Литературное осмысление фольклора.	1	1	1		
15-16	Вечные философские проблемы: человеческая личность, гуманизм, добро и зло, соотношение материальных и духовных ценностей. Поэтичность женских образов	2	2	1	1	
	Итого по разделу	5	5	4	1	
	Самостоятельная работа студентов 1. Анализ стихотворения К. Иванова «Нарспи» 2. Составить таблицу «Развитие Симбирской чувашской школы» 3. Подготовка выступления-рассуждения					
РАЗДЕЛ 5. Литературный процесс 20-30-х годов XX века						
17	Литературная ситуация 20-30 годов. Основные темы и проблемы (мирное строительство, коллективизация, индустриализация). Трагические события 30-х годов	1	1	1		1
18	Жизненный и творческий путь М.Сеспеля.	1	1	1		
19	Эстетический идеал Мишши Сеспеля. иносказательная образность в стихотворении «Грядущее».	1	1	1		
20	Социальные и психологические причины трагедии поэта. Письма поэта как лирический дневник эпохи. Символический смысл художественных	1	1		1	

	деталей. Мотив пробуждения души в письмах.					
21	Творческий путь Федора Павлова. Фольклорист, композитор, драматург. Сценическая школа Ф.Павлова.	1	1	1		
22-23	Драма «В деревне». Сюжетно-композиционные особенности и своеобразие конфликта в драме.	2	2	2		
	Итого по разделу	7	7	6	1	
	Самостоятельная работа и консультации студентов: 1. Составить таблицу «Хроника жизни и творчества М.Сеспеля». 2. Чтение и анализ стихов М.Сеспеля. 3. Подготовка сообщения о причинах трагедии М.Сеспеля 4. Анализ драмы «В деревне»					
24	Творческий и жизненный путь народного поэта П.Хузангая, публициста, общественного деятеля.	1	1	1		
25	История создания цикла стихов «Песни Тилли» Жанровые особенности тематики, проблемы.	1	1	1		
	Итого по разделу	2	2	2		
	Самостоятельная работа и консультации студентов 1. Составить таблицу «Хроника жизни и творчества П. Хузангая». 2. Чтение и анализ стихов «Песни Тилли». 3. Подготовка сообщения					
РАЗДЕЛ 7. Развитие чувашской литературы 1935-1950 годах						
26	Жизненный и творческий путь народного поэта. Самобытность художественного мира Я.Ухсая. Гармония и красота мира, народные идеалы в поэтических творениях поэта. Тема и проблема в романе-биографии «Дед Кельбук».	1	1	1		1
27-29	Жизненный и творческий путь писателя. Особенности творческой манеры Ф Уяра: психологизм, изобретательность в построении сюжета. Социальные и исторические темы романа Уяра «Тенёта».	3	3	2	1	1
30	Отражение нелегкой судьбы в творчестве Василия Митты.	1	1	1		
31	Афористичность и языковая чеканность поэзии В.Митты	1	1	1		1
32	Николай Филиппович Ильбек. «Черный хлеб»	1	1	1		

33	Психологические коллизии в романе «Черный хлеб». Женские образы в романе	1	1	1		
34	Духовная опустошенность человека в романе «Черный хлеб», любовный треугольник	1	1		1	
	Итого по разделу	9	9	7	2	
	Самостоятельная работа и консультации студентов 1. Чтение и анализ стихотворений Я.Ухсая, В. Митты. 2. Чтение и анализ персонажей произведений «Черный хлеб», «Тенета» 3. Составить таблицу «Хроника жизни и творчества В. Митты»					
РАЗДЕЛ 8. Литературный процесс 50-х- 60-х годов XX века						
35-36	Александр Спиридонович Артемьев-лирик, мастер психологического портрета «Не гнишь, орешник».	2	2	1	1	
37	Василий Герасимович Игнатъев. Творческий путь писателя.	1	1	1		
38	Анализ крушения жизненных установок и надежд человека. Новелла «Танец маленьких лебедей»	1	1	1		
	Итого по разделу	4	4	3	1	
	Самостоятельная работа и консультации студентов 1. Чтение и анализ «Не гнишь, орешник».					
РАЗДЕЛ 9. Развитие литературы 1965-1990 годы						
39	Жизненный и творческий путь. Дмитрий Афанасьевич Кибек. Рассказ «Лесной Великан»	1	1	1		
40	Жизненный и творческий путь Алексей Александрович Воробьев	1	1	1		
41	Гармоничное слияние человека природы в стихотворениях «Молодая рожь», «Полоска»	1	1	1		
42	Николай Терентьевич Терентьев Творческий путь драматурга	1	1	1		
43-44	Внутренние пласты души героев, их сложная связь. Трагикомедия «Пожарная лошадь»	2	2	2		
45	Литературный процесс 70-85 годов. Произведения утверждающие нравственные идеалы и ценности.	1	1	1		
46-47	Поэма Н.Ижендея «Голос не рожденного ребенка». Проблема лишения детей право на жизнь до их рождения.	2	2	1	1	
48	Юрий Илларионович Скворцов Творческий путь писателя.	1	1	1		
49	Повесть «Красный мак»	1	1		1	

50-51	Творческий путь писателя. Михаил Юхма. Нравственная позиция автора в рассказе «Шурсямга, молодой волк»	2	2	2		
52	Борис Борисович Чиндыков-прозаик, драматург, переводчик, поэт песенник	1	1	1		
53-54	Философская драма «Ежевика вдоль плетня».	2	2	2		
55	Ева Николаевна Лисина. Рассказ «Кусок хлеба»	1	1		1	
56	Геннадий Николаевич Айги. Новая философия мира в поэтическом творчестве Г.Айги	1	1	1		
57	Николай Иванович Сидоров. Историческая драма «Плач девушки на заре»	1	1	1		
58	Анатолий Емельянов	1	1	1		
59	Новые имена в чувашской литературе .	1	1	1		
	Итого по разделу	21	21	18	3	
	Самостоятельная работа и консультации студентов 1. Подготовить сообщение по творчеству А. Емельянова, новых поэтов и писателей современности 2. Чтение и анализ произведений Ю. Скворцова, Н.Ижендея, Г.Айги. 3. Подготовка сообщения о причинах трагедии М.Сеспеля. 4. Подготовка рефератов по творчеству Н.Терентьева, новых поэтов и писателей современности.					
60	Дифференцированный зачет	1		1		
	Всего	60		50	10	

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения учебной дисциплины «Чувашская литература» студент должен **знать/понимать:**

- образную природу словесного искусства;
- содержание и проблематику самостоятельно прочитанных литературных произведений;
- основные факты жизненного и творческого пути писателей-классиков
- ключевые проблемы чувашской литературы в контексте этнической и отечественной культуры;
- связь изученного произведения со временем его написания;
- основные теоретико-литературные понятия;

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
- выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы чувашской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

6. ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ И СОЧИНЕНИЙ

1. Об истории народа и его устном творчестве
2. Н.Я. Бичурин – востоковед.
3. Потомки И.Я. Яковлева – просветителя и педагога.
4. И.Я. Яковлев «Духовное завещание чувашскому народу».
5. К.В. Иванов – классик чувашской поэзии. Жизнь и творчество поэта.
6. Поэтичность женского образа в поэме К.Иванова «Нарспи»
7. М. Сеспель – поэт и певец новой жизни. Творчество и жизнь поэта.
8. М. Сеспель. Национальное своеобразие стихов поэта.
9. «Судьба чувашской женщины (по произведениям чувашских поэтов и писателей).
10. Хведер Уяр. Роман «Тенета».
11. П. Хузангай. Жизнь и творчество чувашского народного поэта. Роман в стихах «Песни Тилли»
12. Я. Ухсай. Жизнь и творчество чувашского народного поэта. Поэма «Дед Кельбук».
13. М. Юхма. Жизнь и творчество. Шурсямга , молодой волк.
14. Д. Кибек – мастер детективного жанра.
15. Н. Ильбек. Жизнь и творчество писателя. Роман «Черный хлеб».
16. Подвиг и трагедия народа в Великой Отечественной войне (по произведениям чувашских писателей).
17. Философия мира в творчестве Г.Айги.
18. Добро и зло в произведениях чувашских писателей.
19. Идеал прекрасного и красота любви в произведениях поэтов.
20. Современная чувашская драматургия. (По произведениям Б. Чиндыкова., Н. Сидорова, П. Афанасьева и др.)
21. Ф. Павлов. Творчество и жизнь драматурга. «В деревне»
22. Н. Терентьев. Творчество и жизнь драматурга.
23. Тема Великой Отечественной Войны в чувашской литературе.
24. В. Митга. Жизнь и творчество поэта.
25. Зарождение чувашской драматургии и театра.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ И ДИСКУССИОННЫХ ТЕМ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КРУГЛОГО СТОЛА, ДИСКУССИИ, ПОЛЕМИКИ, ДИСПУТА, ДЕБАТОВ

1. Причины трагедии М. Сеспеля
2. Проект - исследование по поэме Н. Ижендея «Голос нерожденного ребенка»
3. Потомки И.Я. Яковлева
4. Преступление и наказание по поэме К.В. Иванова «Нарспи»

1. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ И СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

1. Пушкин, В.Н. Чувашская литература: Хрестоматия для 10 класса школ с многонациональным составом учащихся и русских школ/ Авт-сост. В.Н. Пушкин .- Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2007.-383с.- ISBN 978-5-7670-1532-0
2. Пушкин, В.Н. Чувашская литература: Хрестоматия для 11 класса школ с многонациональным составом учащихся и русских школ/Авт-сост.В.Н. Пушкин .- Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2007.-399с.- ISBN 978-5-7670-1534-4
3. Иванова, Н.Г. Чувашская литература в общеобразовательных учреждениях с ручным языком обучения: Учебное издание для общеобразовательных, начальных, средних профессиональных учебных заведений/ Н.Г. Иванова. - Чебоксары, 2009.- 176с.
4. Антонова, З.С., Станьял, В.П. Методика преподавания чувашской литературы в 5-11 классах, Чебоксары, 2006.
5. Метин, П.Н., Мефодьев, А.И. Школьный словарь терминов литературоведения и фольклористики. Чебоксары, 2002г., 80с.

Дополнительные источники (приложение №3).

1. Аудиозаписи:

Завещание И.Я. Яковлева чувашскому народу Стихи М.Сеспеля
Поэма К.В. Иванова «Нарспи»

2. Видеозаписи:

Я. Ухсай «Разговор с белой березой» поэма
Н. Терентьев «Пожарная лошадь», Ф.Павлов «В деревне», К.Иванов «Нарспи» спектакль;

3. Презентации к урокам Интернет – ресурсы:

3. Народное творчество [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://vulacv.blogspot.com>
4. Электронные книги и произведения на чувашском языке [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://vula.narod.ru>
5. Устное народное творчество [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://yumah.ru>
6. Национальная библиотека Чувашской Республики [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.lib.cap.ru>
7. Писатели чувашии детям [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.chuvrdub.ru/>
8. Чувашский народный сайт [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://chuvash.org/>

Средства обучения

1. Справочные учебные пособия кабинета (энциклопедическая литература, словари, иллюстрации к произведениям, портреты поэтов и писателей).
2. Технические средства обучения:
 - телевизор;
 - персональный компьютер;
 - видеопроектор;
 - экран и т. д.
3. Компьютерные программы (перечислить): Win amp.
4. Дидактические средства обучения:
 - методические разработки к урокам;
 - комплекты контрольных и проверочных работ;

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.09 Астрономия

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК

естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:

Гаврилова Г.Н., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1

Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета БД.08 Астрономия разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО и примерной основной образовательной программы среднего общего образования. Программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к себе, к своему здоровью, к познанию себя:

ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к России как к Родине (Отечеству):

русская идентичность, способность к осознанию русской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);

формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к закону, государству и к гражданскому обществу:

гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;

признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения, готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц, готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации, правовая и политическая грамотность;

мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности, готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;

готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;

приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся с окружающими людьми:

нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;

формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к окружающему миру, живой природе, художественной культуре:

мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;

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;

экологическая культура, бережные отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов; умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

эстетические отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта.

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к семье и родителям, в том числе подготовка к семейной жизни:

ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей.

Личностные результаты в сфере отношения обучающихся к труду, в сфере социально-экономических отношений:

уважение ко всем формам собственности, готовность к защите своей собственности, осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;

готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;

готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей.

Личностные результаты в сфере физического, психологического, социального и академического благополучия обучающихся:

физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации, ощущение детьми безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

1.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1. Регулятивные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

5. Коммуникативные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для

деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

I.2.3. Планируемые предметные результаты (Берем из Примерной программы школы)

В результате изучения астрономии на базовом уровне ученик должен знать/понимать

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, 10

Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение,

Большой Взрыв, черная дыра;

- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;

- смысл физического закона Хаббла;

- основные этапы освоения космического пространства;

- гипотезы происхождения Солнечной системы;

- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;

уметь

- приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической

информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет — светимость», физические

причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии; отделения ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Максимальная учебная нагрузка	70
Самостоятельная работа	20
Консультации	4
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	46
теоретическое обучение	46
Промежуточная аттестация проводится в форме:	<i>дифференцированного зачета</i>

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Введение	Теоретическое обучение Предмет астрономии. Что изучает астрономия. Ее значение и связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Наблюдения-основа астрономии. Астрономия в древности.	ОИ 2, с. 9, 20	2
	Самостоятельная работа Наблюдения невооруженным глазом. Представить графически (в виде схемы) взаимосвязь астрономии с другими науками, подчеркивая самостоятельность астрономии как науки уникальность предмета ее изучения. Тест на тему «Астрономия - древнейшая наука»		2
Тема 1. История развития астрономии	Теоретическое обучение Звездное небо. Небесные координаты. Звездные карты. Летоисчисление и его точность. Юлианское и Григорианское летоисчисление. Оптическая астрономия. Оптические телескопы. Рефракторы и рефлекторы. Изучение ближнего космоса. Этапы освоения ближнего космоса. Астрономия дальнего космоса. Современные наземные телескопы.	ОИ 2, с. 29 ОИ 2, с. 44 ОИ 2, с. 55 ОИ 2, с.69 ОИ 2, с.77	2 2 2 2 2
	Самостоятельная работа Наблюдения невооруженным глазом. Движение Луны и смена ее фаз. Наблюдения в телескоп или бинокль Рельеф Луны. Изменение неба в течение суток		4
Тема 2. Строение Солнечная система	Теоретическое обучение Происхождение Солнечной системы. Видимое движение планет. Система Земля- Луна. Природа Луны. Планеты земной группы. Планеты- гиганты. Карликовые планеты и малые тела Солнечной системы.	ОИ 2, с. 86 ОИ 2, с.91 ОИ 2, с.95,103 ОИ 2, с.108 ОИ 2, с.116 ОИ 2,с.123	2 2 2 2 2 2

	<p>Солнце и жизнь на Земле. Основные сведения о строении Солнца. Земля и солнечный ветер.</p> <p>Небесная механика. Закон Всемирного тяготения. Возмущения в движение небесных тел Солнечной системы.</p> <p>Искусственные тела Солнечной системы. Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов в Солнечной системе.</p>	<p>ОИ 2, с.132,138 ОИ 2, с.142</p> <p>ОИ 2, с. 147</p>	<p>2 2 2</p>
	<p>Самостоятельная работа Подготовка докладов, презентаций по выбранным темам Работа с программой Stellarium Наблюдения в телескоп или бинокль Фазы Венеры. Марс. Юпитер и его спутники. Сатурн, его кольца и спутники.</p>		8
<p>Тема 3 Строение и эволюция Вселенной</p>	<p>Теоретическое обучение Расстояние до звезд. Виды звезд. Звездные системы. Наша галактика Млечный путь. Другие галактики. Метагалактики. Эволюция галактик и звезд. Жизнь и разум во Вселенной. Перспективы развития астрономии. Дифференцированный зачет.</p>	<p>ОИ 2, с. 156,161 ОИ 2, с. 166 ОИ 2, с. 172 ОИ 2, с. 176 ОИ 2, с. 183 ОИ 2, с. 197 ОИ 2, с. 204 ОИ 2, с. 212</p>	<p>2 2 2 2 2 2 2 2</p>
	<p>Самостоятельная работа. Наблюдение за темными пятнами на Солнце. Двойные звезды. Звездные скопления (Плеяды, Гиады). Большая туманность Ориона. Туманность Андромеды. Работа с программой Stellarium</p>		6
Консультации			4
		Всего	70

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета:
«Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методических пособий;
- демонстрационное оборудование;
- лабораторное оборудование. Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор;
- DVD плеер.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ

– Основные источники учебной литературы

1. Алексеева Е.В. Астрономия. - М: Академия, 2019
2. Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия. 11 кл. - М: Дрофа, 2017

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**БД.10 Физическая культура профессия 43.01.09 Повар,
кондитер**

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК

естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:

Гашкова С.Н., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета БД.06 Физическая культура разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО и примерной основной образовательной программы среднего общего образования. Программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 46.01.01 Секретарь.

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые личностные результаты

- ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

- - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

- неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

- гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готового к участию в общественной жизни;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;

- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе

усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

- готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;

- физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации, ощущение детьми безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1. Регулятивные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого;

- спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

1.2.3. Планируемые предметные результаты: Обучающийся на базовом уровне научится:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

Обучающийся на базовом уровне получит возможность научиться:

- влияния оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способам контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правилам и способам планированию системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

1.3. Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Максимальная учебная нагрузка	274
Самостоятельная работа	84
Консультации	6
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	184
практические занятия	184
Промежуточная аттестация проводится в форме:	
	1 семестр - зачет, 2, 3 семестр - дифференцированный зачет

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
1 курс (1 семестр)			
Раздел 1	Физическая культура и здоровый образ жизни		4
Тема 1.1. Основы здорового образа жизни	Практическое занятие 1. Основные понятия здорового образа жизни. Инструктаж по ТБ: перед началом занятий, во время занятий, после окончания занятий.		2
	Самостоятельная работа Повторить инструкции по ТБ и ОТ, доврачебную помощь при травмах, правила соревнований. Выполнить комплекс упражнений утренней гимнастики (зарядки) - ежедневно.		2
Физическое совершенствование			
Раздел 2	Легкая атлетика		18
Тема 2.1. Спринтерский бег	Практическое занятие 1. Совершенствование техники бега 2. Совершенствование техники и тактики длительного бега. Развитие общей выносливости.		2
	Самостоятельная работа Тренировка в оздоровительном беге для развития и совершенствования основных двигательных способностей. Разучивание и выполнение комплекса упражнений утренней зарядки.		2
	Самостоятельная работа Тренировка в оздоровительном беге для развития и совершенствования основных двигательных способностей. Совершенствование организаторских умений.		2
Тема 2.2. Эстафетный бег	Практическое занятие 3. Обучение и совершенствование техники эстафетного бега.		2
	Самостоятельная работа Тренировка в оздоровительном беге для развития и совершенствования основных двигательных способностей. Совершенствование организаторских умений.		1
Тема 2.3. Длительный бег	Практическое занятие 4. Совершенствование техники и тактики длительного бега. Развитие общей выносливости. 5. Кроссовая подготовка. Бег 3000м-юноши, 1500м-девушки.		2
	Самостоятельная работа Выполнение длительного бега до 25 мин. на развитие выносливости, кросс, бег с препятствиями.		2
Тема 2.4. Прыжки в длину	Практическое занятие 6. Совершенствование техники прыжка в длину: с разбега способом «согнув ноги», с места.		2

	Самостоятельная работа Выполнить прыжки в длину с 13-15 шагов разбега. прыжки через препятствия на точность приземления, прыжки через скакалку.		1
Физическое совершенствование			
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол		32
Тема 3.1. Техника передвижений, остановок поворотов и стоек	Практическое занятие 1. Совершенствование техники передвижений. 2. Совершенствование техники поворотов и стоек.		2 2
	Самостоятельная работа Выполнение специальных упражнений по технике перемещений для развития координационных способностей.		1
Тема 3.2. Техника приема и передач мяча	Практическое занятие 3. Совершенствование техники приема мяча: сверху (снизу) двумя руками. 4. Совершенствование техники передач мяча: сверху (снизу) двумя руками.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в спортивной секции по волейболу, группах ОФП, в тренажерном зале.		1
Тема 3.3. Техника подачи мяча	Практическое занятие 5. Совершенствование техники нижней подачи мяча. 6. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в спортивной секции по волейболу, группах ОФП, в тренажерном зале.		2
Тема 3.4. Прямой нападающий удар	Практическое занятие 7. Обучение техники нападающего удара. 8. Совершенствование техники нападающего удара.		2 2
	Самостоятельная работа Выполнение специальных упражнений для совершенствования нападающего удара.		2
Тема 3.5. Блокирование	Практическое занятие 9. Обучение техники блокирования: индивидуального и группового. 10. Совершенствование техники блокирования: индивидуального и группового.		2 2
	Самостоятельная работа Выполнение специальных упражнений для совершенствования техники блокирования.		1
Тема 3.6. Овладение игрой и комплексное развитие	Практическое занятие 11. Игра по правилам пляжного волейбола. 12. Игра по правилам.		2 2

психомоторных способностей	Самостоятельная работа Выполнение игровых действий. Принять участие в соревнованиях. Уметь организовать и провести соревнования.		1
Физическое совершенствование			
Раздел 4	Элементы атлетической гимнастики		14
Тема 4.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	Практическое занятие 1. Обучение комплекса упражнений атлетической гимнастики. 2. Совершенствование упражнений атлетической гимнастики.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале по развитию и тренировке силовых качеств.		2
Тема 4.2. Техника выполнения упражнений силовой направленности	Практическое занятие 3. Обучение упражнений для развития силовых и скоростных качеств. 4. Совершенствование упражнений для развития силовых качеств. 5. Совершенствование упражнений для развития скоростных качеств.		2 2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале по развитию и тренировке силовых качеств.		2
Раздел 5	Физическая культура и здоровый образ жизни		5
Тема 5.1. Методика самостоятельных занятий	Практическое занятие 1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.		2
	Самостоятельная работа Самостоятельные занятия физическими упражнениями, посещение кружков и секций.		1
Тема 5.2. Входной контроль знаний	Практическое занятие 2. Общефизическая подготовка. Зачет		1
	Самостоятельная работа Самостоятельные занятия физическими упражнениями, посещение кружков и секций.		
Самостоятельная работа			22
Консультация			2
Итого			75
1 курс (2 семестр)			
Физическое совершенствование			
Раздел 6	Лыжная подготовка		15
Тема 6.1. Техника лыжных ходов	Практическое занятие 1. Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. Элементы тактики лыжных гонок.		2

	2. Совершенствование техники переходов лыжных ходов: с одновременных на попеременные.		2
	3. Совершенствование техники преодоление подъемов. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.		2
	4. Совершенствование техники преодоление препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.		2
	5. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши).		2
	Самостоятельная работа Совершенствование техники лыжных ходов, прохождение дистанции по «Тропе здоровья» (до 30 км.).		5
Физическое совершенствование			
Раздел 7	Спортивные игры. Баскетбол		29
Тема 7.1. Техника передвижений	Практическое занятие		
	1. Передвижение в стойке приставными шагами: правым и левым боком.		2
	2. Совершенствование техники передвижений шагом и бегом: правой и левой рукой.		2
	Самостоятельная работа Выполнить специальные упражнения по технике перемещений, для развития координационных способностей.		2
Тема 7.2. Техника ловли и передач мяча	Практическое занятие		
	3. Совершенствование техники ловли и передач мяча.		2
	Самостоятельная работа Изучение правил игры и методики судейства. Внеаудиторная самостоятельная работа в спортивной секции по баскетболу.		1
Тема 7.3. Техника ведения мяча	Практическое занятие		
	4. Совершенствование техники ведения на месте: правой и левой рукой.		2
	5. Совершенствование техники ведения шагом и бегом: правой и левой рукой.		2
	Самостоятельная работа Занятия в спортивной секции по баскетболу.		2
Тема 7.4. Техника бросков мяча	Практическое занятие		
	6. Бросок мяча с заданных точек и после ведения: после ловли, после ведения.		2
	Самостоятельная работа Просмотр баскетбольных игр с последующим анализом.		1
Тема 7.5. Техника защитных действий	Практическое занятие		
	7. Совершенствование техники защитных действий: заслоны для игроков с мячом, без мяча.		2
	8. Зонная и личная защита.		2
	Самостоятельная работа		1

	Выполнение специальных упражнений на овладение координационных, двигательных способностей.		
Тема 7.6. Тактика игры	Практическое занятие 9. Совершенствование тактическим действиям в нападении и защите: индивидуальным, групповым и командным.		2
	Самостоятельная работа Выполнение игровых действий на совершенствование тактики игры.		1
Тема 7.7. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	Практическое занятие 10. Игра по упрощенным правилам.		2
	Самостоятельная работа Выполнение игровых действий. Принять участие в соревнованиях. Уметь организовать и провести соревнования.		1
Физкультурно-оздоровительная деятельность			
Раздел 8	Гимнастика		11
Тема 8.1. Строевые упражнения	Практическое занятие 1. Совершенствование строевых упражнений.		2
	Самостоятельная работа Составить комплекс упражнений утренней гимнастики, комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26-30 движений.		1
Тема 8.2. Упражнения на перекладине	Практическое занятие 2. Освоение и совершенствование висов. 3. Освоение и совершенствование упоров.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале.		1
Тема 8.3. Развитие физических качеств	Практическое занятие 4. Совершенствование упражнений для развития силовых и скоростных качеств.		2
	Самостоятельная работа Составить и выполнить комплекс упражнений силовой гимнастики, упражнений для мышц брюшного пресса.		1
Раздел 9	Физическая культура и здоровый образ жизни		3
Тема 9.1. Методики самоконтроля	Практическое занятие 1. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.		2
	Самостоятельная работа Вести здоровый образ жизни, составить дневники самоконтроля, комплексы упражнений		1

утренней, производственной гимнастики.		
--	--	--

Физическое совершенствование

Раздел 10	Элементы атлетической гимнастики		10
Тема 10.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	Практическое занятие 1. Обучение методике комплекса упражнений атлетической гимнастики. 2. Совершенствование комплекса упражнений атлетической гимнастики.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале по развитию и тренировке физических качеств.		1
Тема 10.2. Техника выполнения упражнений силовой направленности	Практическое занятие 3. Обучение техники упражнений для развития силовых качеств. 4. Совершенствование техники упражнений для развития силовых качеств.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале по развитию и тренировке силовых качеств.		1
Физическое совершенствование			
Раздел 11	Легкая атлетика		18
Тема 11.1. Спринтерский бег	Практическое занятие 1. Совершенствование техники спринтерского бега: варианты низкого старта, обучение сочетанию низкого старта со стартовым разгоном. 2. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Тренировка в беге на 100, 200 м.		2 2
	Самостоятельная работа Тренировка в оздоровительном беге для развития и совершенствования основных двигательных способностей.		2
	Практическое занятие 3. Последовательность овладения техникой эстафетного бега.		2
Тема 11.2. Эстафетный бег	Самостоятельная работа Повторение специальных упражнений для овладения техникой эстафетного бега, самоконтроль при занятиях легкой атлетикой.		1
	Практическое занятие 4. Совершенствование техники бега на средние дистанции. 800 м., 1500м. 5. Совершенствование техники и тактики длительного бега. Развитие общей выносливости.		2 2
Тема 11.3. Длительный бег	Самостоятельная работа Выполнение длительного бега до 25 мин. на развитие выносливости, кросс, бег с препятствиями.		2
	Практическое занятие 6. Совершенствование техники прыжков в длину: с разбега способом «согнув ноги», с		2
Тема 11.4. Прыжки в длину			

	места.		
--	--------	--	--

	Самостоятельная работа Выполнить прыжки в длину с 13-15 шагов разбега. прыжки через препятствия на точность приземления, прыжки через скакалку.		1
Физкультурно-оздоровительная деятельность			
Раздел 12	Туризм		12
Тема 12.1. Подготовка туристических походов	Практическое занятие 1. ТБ во время туристских походов. Выбор маршрута.		2
	Самостоятельная работа Повторить правила поведения в походах, приготовит туристский инвентарь. Подобрать одежду.		1
Тема 12.2. Туристический поход	Практическое занятие 2. Техника и тактика преодоления маршрута в группе: движение по азимуту; движения группы по просекам, с преодолением лесных завалов. 3. Обучение технике ориентирования на местности и определению точки стояния «Бивака» (на малых и больших привалах, на протяжении всего похода). 4. Обучение технике организации ночлега и технике приготовления горячего питания.		2
			2
			2
	Самостоятельная работа Прохождение дистанции (до 10 км.).		2
Раздел 13	Общетеоретические сведения		2
Тема 13.1. Контроль знаний	Практическое занятие 1. Контроль знаний. Дифференцированный зачет.		1
	Самостоятельная работа Изучить и повторить средства физической культуры в регулировании работоспособности. Посещение секций. Вести здоровый образ жизни.		1
Самостоятельная работа			30
Консультация			2
Итого			101
2 курс (3 семестр)			
Раздел 1. Физическая культура и здоровый образ жизни			6
Тема 1.1. Основы здорового образа жизни	Практическое занятие 1. Основные понятия здорового образа жизни. Инструктаж по ТБ: перед началом занятий, во время занятий, после окончания занятий.		2
	Самостоятельная работа Повторить инструкции по ТБ и ОТ, доврачебную помощь при травмах, правила соревнований.		1

	Выполнить комплекс упражнений утренней гимнастики (зарядки).		
Тема 1.2.	Практическое обучение		2

Профессионально - прикладная физическая подготовка.	2. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Прикладные психофизиологические функции и специальные знания; прикладные умения и навыки.		
	Самостоятельная работа Изучить средства и методы профессионально значимых двигательных навыков, устойчивости к профессиональным заболеваниям.		1
Физическое совершенствование			
Раздел 2	Легкая атлетика		18
Тема 2.1. Спринтерский бег	Практическое занятие 1. Совершенствование техники спринтерского бега: варианты низкого старта, обучение сочетанию низкого старта со стартовым разгоном.		2
	2. Совершенствование техники спринтерского бега (100 м.): демонстрация		2
	Самостоятельная работа Тренировка в оздоровительном беге для развития и совершенствования основных двигательных способностей. Разучивание и выполнение комплекса упражнений утренней зарядки.		2
Тема 2.2. Эстафетный бег	Практическое занятие 3. Совершенствование техники эстафетного бега.		2
	Самостоятельная работа Тренировка в оздоровительном беге для развития и совершенствования основных двигательных способностей. Совершенствование организаторских умений.		1
Тема 2.3 Длительный бег	Практическое занятие 4. Совершенствование техники и тактики длительного бега. Развитие общей выносливости.		2
	5. Кроссовая подготовка. Бег 3000 м. - юноши, 1500 м. - девушки.		2
	Самостоятельная работа Выполнение длительного бега до 25 мин. на развитие выносливости, кросс, бег с препятствиями.		2
Тема 2.4. Прыжки в длину	Практическое занятие 6. Совершенствование техники прыжка в длину: с разбега способом «согнув ноги», с места.		2
	Самостоятельная работа Выполнить прыжки в длину с 13-15 шагов разбега. прыжки через препятствия на точность приземления, прыжки через скакалку.		1
Физическое совершенствование			
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол		36

Тема 3.1. Техника передвижений, остановок поворотов и стоек	Практическое занятие		
	1. Совершенствование техники передвижений.		2
	2. Совершенствование техники стоек и поворотов.		2
	Самостоятельная работа		2

	Выполнение специальных упражнений по технике перемещений для развития координационных способностей.		
Тема 3.2. Техника приема и передач мяча	Практическое занятие 3. Совершенствование техники передач мяча: сверху (снизу) двумя руками. 4. Совершенствование техники приема мяча: сверху (снизу) двумя руками.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в спортивной секции по волейболу, группах ОФП, в тренажерном зале.		2
Тема 3.3. Техника подачи мяча	Практическое занятие 5. Совершенствование техники нижней подачи мяча. 6. Совершенствование техники верхней прямой подачи мяча.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в спортивной секции по волейболу, группах ОФП, в тренажерном зале.		2
	Практическое занятие 7. Совершенствование техники нападающего удара. 8. Совершенствование техники нападающего удара с переводом.		2 2
Тема 3.4. Прямой нападающий удар	Самостоятельная работа Выполнение специальных упражнений для совершенствования нападающего удара.		2
	Практическое занятие 9. Обучение техники блокирования: индивидуального и группового. 10. Совершенствование техники блокирования: индивидуального и группового.		2 2
Тема 3.5. Блокирование	Самостоятельная работа Выполнение специальных упражнений для совершенствования техники блокирования.		2
	Практическое занятие 11. Игра по правилам пляжного волейбола. 12. Игра по правилам.		2 2
Тема 3.6. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	Самостоятельная работа Выполнение игровых действий. Принять участие в соревнованиях. Уметь организовать и провести соревнования.		2
	Физкультурно-оздоровительная деятельность		
Раздел 4	Гимнастика		18
Тема 4.1. Строевые упражнения	Практическое занятие 1. Обучение строевых упражнений. 2. Совершенствование строевых упражнений.		2 2
	Самостоятельная работа		2

	Составить комплекс упражнений утренней гимнастики, комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26-30 движений.		
Тема 4.2. Упражнения на перекладине	Практическое занятие 3. Освоение висов, упоров. 4. Совершенствование висов, упоров		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале.		2
Тема 4.3. Развитие физических качеств	Практическое занятие 5. Совершенствование упражнений для развития скоростных качеств. 6. Совершенствование упражнений для развития силовых качеств.		2 2
	Самостоятельная работа Составить и выполнить комплекс упражнений силовой гимнастики, упражнений для мышц брюшного пресса.		2
Раздел 5. Элементы атлетической гимнастики			12
Тема 5.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	Практическое обучение 1. Обучение методики упражнений атлетической гимнастики. 2. Совершенствование комплекса упражнений атлетической гимнастики.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале по развитию и тренировке физических качеств.		2
Тема 5.2. Техника выполнения упражнений силовой направленности	Практическое обучение 3. Совершенствование упражнений для развития скоростных качеств. 4. Совершенствование упражнений для развития силовых качеств.		2 2
	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа в тренажерном зале по развитию и тренировке силовых качеств.		2
Раздел 6	Физическая культура и здоровый образ жизни		6
Тема 6.1. Методика самостоятельных занятий	Практическое занятие 1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.		2
	Самостоятельная работа Самостоятельные занятия физическими упражнениями, посещение кружков и секций.		1
Тема 6.2. Контроль знаний	Практическое занятие Контроль знаний 2. Контроль знаний. Дифференцированный зачет.		2
	Самостоятельная работа		1

	Самостоятельные занятия физическими упражнениями, посещение кружков и секций.	
Самостоятельная работа		32
Консультация		2
Итого		98
Всего		274

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета предполагает наличие спортивного комплекса: спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Технических средств обучения:

5. Компьютер с лицензированным программным обеспечением;

6. Телевизор в комплекте с компьютером для организации теоретического обучения и проведения практических работ.

7. Тренажеры.

Оборудования и технологического оснащения рабочих мест, определенных для проведения практических занятий:

Гимнастический инвентарь:

- перекладина;
- брусья параллельные;
- скамейка гимнастическая;
- планки металлические для прыжков;
- скакалки;
- гантели;
- мячи набивные;
- гимнастические маты поролоновые. Легкоатлетический инвентарь:
- секундомеры;
- рулетка металлическая;
- эстафетные палочки. Лыжный инвентарь:
- лыжи беговые с креплениями;
- палки лыжные;
- ботинки лыжные.

- мазь лыжная для различной температуры Инвентарь для спортивных игр:

- мячи баскетбольные;
- мячи волейбольные;
- мячи футбольные;
- щиты баскетбольные с кольцами;
- сетки волейбольные со стойками;

- свистки судейские;

- аптечка.

Спортивные костюмы для сборных команд:

- по баскетболу;

- по волейболу;

- по мини-футболу;

- по легкой атлетике;

- по лыжным гонкам.

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ -

Основные источники учебной литературы

1. Бишаева А.А. Физическая культура. - М: Академия, 2018, 2017

2. Бишаева А.А. Физическая культура. - М.: Академия, 2020

3. Решетников Н.В. Физическая культура. - М: Академия, 2016

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**БД. 11 Обществознание профессия 43.01.09 Повар,
кондитер**

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК

естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:

Скворцова Т.Н., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая федеральная рабочая программа учебного предмета Обществознание разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО). Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

б) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин.

123.1.1. В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися

программы среднего общего образования (на базовом уровне) у них совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

I.2.2. Планируемые метапредметные результаты

- У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:
- самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов;
- определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах;
- вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных.
- У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:
- развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;
- проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;
- осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые

понятия и методы социальных наук;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт;
- уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.
- У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:
- владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- 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;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
- У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:
- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать;
- значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
- У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов,

собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной
- и практической деятельности, в межличностных отношениях;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень..
- У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности:
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
- У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.
-

1.2.3. Планируемые предметные результаты

Предметные результаты освоения программы 10 класса по обществознанию (базовый уровень).

Владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества,

тенденциях развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре;

сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки;

об историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры;

об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.

Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод

человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества».

Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: общество и его типы, социальный институт, общественный прогресс, деятельность, социальные интересы, глобализация, личность, социализация, истина, мышление, духовная культура, духовные ценности, народная культура, массовая культура, элитарная культура, ценности и идеалы; образование, наука, искусство, религия, мораль, мировоззрение, экономическая система, экономический рост, экономический цикл, ограниченность ресурсов, общественные блага, валовой внутренний продукт, факторы долгосрочного экономического роста; механизмы государственного регулирования экономики, между-народное разделение труда;

определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: общество, личность, свобода, культура, экономика, собственность;

классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие явления и процессы социальной действительности, в том числе: виды и формы деятельности; формы познания, культуры; виды знания, науки, религий; виды и уровни образования в Российской Федерации; виды налоговых систем, издержек производства, безработицы, финансовых услуг; типы и виды рыночных структур; факторы производства; источники финансирования предприятий.

Уметь устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества; материальной и духовной культуры; владеть уровнями и методами научного познания; мышления и деятельности;

общественного и индивидуального сознания; чувственного и рационального познания; народной, массовой и элитарной культуры; экономической деятельности и проблем устойчивого развития; макроэкономических показателей и качества жизни; спроса и предложения;

характеризовать причины и последствия преобразований в духовной, экономической сферах жизни российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства;

отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

Иметь представления о методах изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод.

Применять знания, полученные при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества», для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества».

Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний об обществе, о его духовной культуре и экономической жизни, о человеке, его познавательной деятельности и творческой активности, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.

Использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции, осознания значимости здорового образа жизни, роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов «Человек в обществе», «Духовная культура», «Экономическая жизнь общества».

Формулировать, основываясь на социальных ценностях и приобретенных знаниях о человеке в обществе, духовной культуре, об экономической жизни общества, собственные суждения и аргументы по проблемам влияния социокультурных факторов на формирование личности; противоречивых последствий глобализации; соотношения свободы и необходимости в деятельности человека; значения культурных ценностей и норм в жизни общества, в духовном

развитии личности; роли государства в экономике; путей достижения экономического роста; взаимосвязи экономической свободы и социальной ответственности;

конкретизировать теоретические положения, в том числе о типах общества; многообразии путей и форм общественного развития; человеку как результате биологической и социокультурной эволюции; многообразии видов деятельности и ее мотивации; этапах социализации; особенностях научного познания в социально-гуманитарных науках; духовных ценностях; субкультуре и контркультуре; диалоге культур; категориях морали; возможностях самовоспитания; особенностях образования и науки в современном обществе; свободе совести; значении поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации; многообразии функций искусства; достижениях современного российского искусства; использовании мер государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; выборе способов рационального экономического поведения людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда, фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.

Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами, в том числе находить, анализировать и использовать информацию для принятия ответственных решений по достижению финансовых целей и управлению личными финансами при реализации прав и обязанностей потребителя финансовых услуг с учетом основных способов снижения рисков и правил личной финансовой безопасности.

Оценивать социальную информацию по проблемам развития современного общества, общественного и индивидуального сознания, потребностей и интересов личности, научного познания в социально-гуманитарных науках, духовной культуры, экономической жизни общества, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм.

Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения ценностей, социальных норм, включая нормы морали и права, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

Предметные результаты освоения программы 11 класса по обществознанию (базовый уровень).

Владеть знаниями о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи;

о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве.

Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации».

Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право, источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог;

определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт;

классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве.

Уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей;

приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов;

характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных

конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции;

характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов;

отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование.

Применять знания, полученные при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации», для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ;

осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации».

Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения)

по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.

Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов «Социальная сфера», «Политическая сфера», «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации».

Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и

необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью;

использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности;

конкретизировать теоретические положения о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации;

государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.

Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности.

Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права.

Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

- **Виды учебной работы и объем часов**

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	281
Лекции	179
Индивидуальный проект	78
Консультации	4
Самостоятельная работа	90
Промежуточная аттестация	8
Промежуточная аттестация проводится в форме:	экзамена

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1	Человек в обществе.		
Тема 1.1 Общество как система	Теоретическое обучение		
	1.Общество и общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Типы обществ. 2.Общество и природа. Человек как биосоциальное существо. Развитие взаимоотношений общества и природы. Общественные потребности. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.	1. ОИ[1] &&15-17,21; ОИ[2] &&1.7.,1.10 конспект занятия; 2. ОИ[1] &&1,22; ОИ[2] && 1.1., 1.9.; конспект занятия; письменно вопрос7&1 ОИ[1]	4
Тема 1.2. Многообразие путей и форм общественного развития.	Теоретическое обучение		
	1.Пути и формы общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Понятие общественного регресса и его особенностей. 2.Глобальные проблемы человечества. Глобализация и ее противоречивые последствия.	1. ОИ[1] &&18-20,23; конспект занятия; письменно творческое задание на ст.151 2. ОИ[1] &&24, 25 конспект занятия; письменно вопрос5&25	4
Тема 1.3. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции.	Теоретическое обучение		
	1.Личность и социокультурные факторы. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. 2.Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека.	1. ОИ[1]&2,3;конспект занятия; письм.воп8&2 2. ОИ[1]&14; конспект занятия; выполнить письм. творч.задание на стр.101	4

Тема 1.4. Социализация личности и ее этапы.	Теоретическое обучение		
	Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	ОИ[1]&&42,43,47; конспект занятия; задание к &47 на с. 282	2
Тема 1.5. Деятельность и ее структура	Теоретическое обучение		
	1. Деятельность и её многообразие. Понятие деятельности. Многообразие видов деятельности. ММотивация деятельности. Потребности и интересы. 2. Свобода и необходимость в деятельности человека.	1.ОИ[1]&&3,4;конспект занятия; тврч. зад на с.35 2.ОИ[1]&5, 50; конспект занятия; тврч.зад. на стр38 и письм. воп.5.	4
Тема 1.6. Познание мира.	Теоретическое обучение		
	1. Познавательная деятельность. Чувственное и рациональное познание Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социальногуманитарных науках. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. 2. Общение, его виды и функции. 3. Истина, понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1.ОИ[1]&&10; конспект занятия; 2.ОИ[2]&1.6.; конспект занятия; 3.ОИ[1]&&9,10; конспект занятия;	6
Раздел 2	Духовная культура.		
Тема Материальная и духовная культура.	Теоретическое обучение		
	1. Культура, её формы и функции. Понятие культура. Формы и функции культуры. Народная, массовая и элитарная культура. 2. Духовная деятельность человека. Духовно-теоретическая деятельность - вид духовной деятельности и её особенности.	1.ОИ[1]с.6-10,&6; конспект занятия; ОИ[2] &1.11. 2.1. письм. воп.4&6 2.ОИ[1]&&4,6,46;	

<p>Духовная деятельность и ценности.</p>	<p>3.Духовно-практическая деятельность, как вид духовной деятельности и её характеристика.</p> <p>4.Духовные ценности российского общества. Понятие духовная ценность. Причины изменений духовных ценностей в ходе развития человечества. Духовные ценности современного российского общества.</p> <p>5.Молодежная субкультура. Контркультура. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.</p> <p>6.Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.</p> <p>7.Наука и образование. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29декабря 2012 г. № 273-ФЗ. Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.</p> <p>8.Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.</p> <p>9.Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования, искусства.</p>	<p>ОИ[2] &1.11. 2.1.конспект занятия; 3.ОИ[1]&&4,6, 46; конспект занятия; 4.ОИ[1]&&4,6,48,49; ОИ[2]&2.1.конспект занятия; 5.ОИ[1]&&32,33; конспект занятия; письм.в8&33 6.ОИ[1]&&13; конспект занятия; 7.ОИ[1]&&11,12,52,53; конспект занятия; 8.ОИ[1]&&8,9; конспект занятия;</p> <p>9.ОИ[1]&7; конспект занятия; тврч.зад. на с.53</p>	<p>18</p>
<p>Раздел 3</p>	<p>Экономическая жизнь общества.</p>		

<p>Тема 3.1. Теоретическое обучение</p> <p>Основные концепции экономики</p>	<p>1. Экономика как наука. Предмет и методы экономической науки. Содержание дисциплины и её задачи. Связь с другими дисциплинами. Функции, задачи и принципы экономики</p> <p>2. Потребности. Свободные и экономические блага. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство. Ограниченность экономических ресурсов. Границы производственных возможностей.</p> <p>3. Типы экономических систем. Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно-командная экономика. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики. Участие государства в хозяйственной деятельности.</p> <p>4. Выбор и альтернативная стоимость. Альтернативная стоимость. Альтернативные затраты. Кривая производственных возможностей</p> <p>5. Собственность. Конкуренция. Понятие собственности. Формы собственности. Конкуренция. Монополия. Антимонопольная политика государства.</p> <p>6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена . Понятие экономической свободы.</p> <p>7. Значение специализации и обмена Специализация и ее значение для формирования рынка. Понятие обмена. Формы обмена.</p>	<p>1. ОИ.2 стр.10-11, схема Предмет микроэкон. и макроэкон</p> <p>2. ОИ.2 стр.14 ответить на опросы.</p> <p>3. ОИ.2 стр. 25 схема Классификация рынков ОИ.2 стр.26 ответ. на вопросы</p> <p>4. ОИ.2 стр.18 основные понятия</p> <p>5. ОИ.2 стр.51, схема, ОИ.2 стр.50 отв.на вопр. ОИ.2 стр.57 отв.на вопр.</p> <p>6. Подг. доклад. по теме Экономическая свобода</p> <p>7. выучить определения</p>	<p>14</p>
<p>Тема 3.2. Микроэкономика</p>	<p>1. Сбережения населения. Страхование Семейный бюджет. Источники доходов и расходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Реальные и номинальные доходы семьи. Реальная и номинальная заработная плата, и реальные и номинальные доходы. Потребительский кредит. Ипотечный кредит. Сбережения населения. Страхование.</p> <p>2. Рациональный потребитель Суверенитет потребителя. Рациональность потребителя и свобода выбора. Теория предельной полезности. Потребительское равновесие. Эффект замещения. Эффект дохода. Излишек потребителя. Бюджетная линия потребителя. Кривые безразличия.</p> <p>3. Функционирование рынка. Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Товары Гиффена. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия</p>	<p>1. ОИ.2 стр. 89 схема, Отв.на вопр ОИ.2 стр. 92 кривая Лоренца, ОИ.2 стр.93 Определ.индекса Джини Сообщ.по теме Ипотечный кредит</p>	<p>22</p>

<p style="text-align: center;">Тема3.3. Макроэкономика</p>	<p>Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу.Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Нормальные блага, товары первой необходимости и товары роскоши. Рыночные структуры.</p> <p>4. Формы организации бизнеса Формы организации бизнеса Бизнес и предпринимательство</p> <p>5. Экономика фирмы: цели, организационные формы Предприятие (фирма). Основные признаки предприятияПредпринимательская деятельность. Организационно-правовые формы предприятий по российскому законодательству. ФранчайзингВиды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, её миссия. Организационно-правовые формы предприятий. Классификация предприятий.</p> <p>6. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность трудаОбщая производственная структура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов.Основные формы организации производства. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда.</p> <p>7. Трудовые ресурсы предприятия Показатели движения кадров</p> <p>8. Рынок труда. Особенности рынка труда. Заработная плата. Производительность труда Расчет показателей использования трудовых ресурсов Структурный состав кадров предприятия</p> <p>9. Издержки. Выручка Издержки предприятия и себестоимость продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость Предельные издержки производства.Выручка фирмы.</p> <p>10. Прибыль. Чистая прибыль, валовый доход</p> <p>11. Рентабельность. Понятие рентабельность.Расчет рентабельности</p> <p>1. Роль государства в й экономике. Государство как рыночный субъект. Принципы и цели государственного регулирования. Правовое регулирование экономики.</p> <p>2. Особенности макроэкономического анализа Понятие валового внутреннего продукта. Состав ВВП. Методы расчета ВВП. Номинальный и реальный ВВП.</p> <p>3. Денежное обращение.Деньги: сущность и функции. Проблемы ликвидности. Закон денежного обращения</p> <p>4. Банковская система. Финансовые институты</p>	<p>2. Подготов. доклад по теме Эффект замещения. Эффект дохода. 3.ОИ.1стр.41рис. 2.1офор.в тетр. ОИ.1 стр.56, ответ. на вопросы 4. ОИ 2. стр.57 выписать определения ОИ 2. стр.59 составить конспект; ОИ 2.стр. 61 ответить на вопросы 5. ОИ.2 стр.62 реш.зад. ОИ.2 стр.73, осн.понят. ОИ.2 стр.73, ответ.на вопр1-8 ОИ.2стр.63 табл. Преим. и недост форм орган. бизнеса 7. ОИ.3 стр. 87 ответить на вопросы 8.Реш.зад. с прим.форм. ПТ ОИ.2 стр. 68 схемы, форм. 9.ОИ.2 стр.66,форм. знать 10. ОИ.2 стр. 68 схемы, форм. 11. ОИ.2 стр.66,форм. знать</p> <p>1.ОИ.1 стр.132, рис. 9.1 ОИ.1 стр.133, рис. 9.2 2. ОИ.2 стр.103, отв.на вопр ОИ.2 стр.104, подсчет ВВП</p>	<p>26</p>
---	---	--	------------------

	<p>Денежные агрегаты. Основы денежной политики.</p>		
--	---	--	--

<p style="text-align: center;">Тема 3.4. Международная экономика</p>	<p>Банки и банковская система. 5. Основы денежной политики государства. Политика изменения учетной ставки. Инструменты кредитно-денежной политики. Понятие кредитно-денежной политики. 6. Налоги. Система и функции налоговых органов Принципы и методы построения налоговой системы. Система налогообложения. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов. 7. Инфляция и дефляция Инфляция и типы инфляция. Причины инфляции. Последствия инфляции. Инфляция спроса. Инфляция предложения. 8. Экономический рост. Содержание экономического роста. Факторы экономического роста. 9. Экономический и цикл . Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Виды экономических циклов 10,11 Система национальных счетов. Представление о системе национальных счетов. Совокупный спрос и совокупное предложение. 12 Безработица Занятые и безработные. 13. Типы безработицы. Уровень безработицы</p> <p>1. Международная торговля. Международная торговая политика. 2. Государственная политика в области международной торговли. 3. Международные экономические организации.</p>	<p>ОИ.2 стр. 107 , форм. 3.ОИ.1 стр.62 Рис.3.2 Схема консп. ОИ.1стр.58, функции. Подготов.презент</p> <p>4. Подготов.сообщ. Подгот.рефер Подг.доклад</p> <p>5. Подготов.сообщ. Подгот.рефер Подг.доклад</p> <p>6. ОИ.2 стр.148 , Возникн.налог.сист. (этапы) ОИ.2 стр.153 (определ) ОИ.2 стр.152 элементы нал. ОИ.2 стр.150 функции, схема</p> <p>7.ОИ.2 стр.125 , уравнение обмена ОИ.2 стр.126 стр. 126, виды инфл. ОИ.2стр.128 отв.на вопр. 8. ОИ.2 стр.110 опред.,форм. 9.Сообщен. по теме Доклад по теме Реш.зад. 10,11 Подготов.сообщен Сравнит.характ Схема отлич. Спроса и предл 12,13. ОИ 3 ответить на вопросы</p>	<p style="text-align: center;">16</p>
--	--	---	--

	<p>4. Глобальные экономические проблемы. 5. Таможенная пошлина 6. Государственная политика в области международной торговли. 7 Валюта и валютные операции Обменный курс валюты. Валютный рынок. 8. Понятие валюты. Валютный курс и его характеристики. Конвертируемость валюты..</p>	<p>1,2 .ОИ.2 стр.163 ОИ.2 стр.164. 3,4. ОИ.2 стр.168 ОИ.2 стр.169 5,6. ОИ.2 стр.168, отв.на Сост.структ. 7,8.ОИ.1 стр.171, 172, виды валютн. сист. ОИ.1 стр.176, опред</p>	
<p>Тематика индивидуального проекта</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лауреаты Нобелевской премии по экономике и их вклад в развитие экономической мысли. 2. Организация предпринимательской деятельности. Проблемы ее реализации на современном этапе развития. 3. Бюджетный дефицит и концепции его регулирования. 4. Уровень жизни: понятие и факторы его определяющие. 5. Экономические кризисы в истории России. 6. Особенности миграционных процессов во 2-й половине XX в. 7. Проблемы вступления России в ВТО. 8. Россия на рынке технологий. 9. Проблемы европейской интеграции: углубление и расширение ЕС. 10. Оффшорный бизнес и его роль в экономике России. 11. Внешний долг России и проблемы его урегулирования. 12. Возникновение и эволюция денег на Руси. 			78

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">13. Теории глобализации (Т. Левитт, Дж. Стиглиц, Ж.-П. Аллегре, П. Даниелс)14. Безграничные потребности и редкость ресурсов.15. Россия- ресурсная кладовая мира.16. Сравнительный анализ западноевропейской и американской экономических систем.17. Выбор как всеобщая проблема жизни.18. Производственные возможности экономики России.19. Производственные возможности в условиях экономического роста.20. Роль и значение государственной собственности.21. Формы и методы разгосударствления и приватизации.22. Интеллектуальная собственность и проблемы ее реализации.23. История русских бирж.24. Бартер в современной экономике.25. Неценовая конкуренция.26. Реформирование естественных монополий.27. Антимонопольная политика правительства России.28. Суверенитет потребителя.29. Реакция потребителя на изменение дохода и цен.30. Спрос и предложение труда в современной России.31. Природные ресурсы как фактор производства.32. Экономический рост и окружающая среда33. Новое качество экономического роста: основные черты.34. Антикризисная политика государства и модификация экономического цикла.35. Кризисные процессы в экономике России.36. Нэп в России как форма хозяйствования.37. Регулирование государством экономики России.38. Наличная и безналичная форма денежного обращения.39. Денежно-кредитная политика в нашей стране.40. Российская налоговая система.41. Особенности российской инфляции.42. Денежные реформы в России. | | |
|---|--|--|

<p>43. Национальное хозяйство- часть мировой хозяйственной системы.</p> <p>44. Место России в международном разделении труда.</p> <p>45. Международная торговля и ее особенности на своренном этапе.</p> <p>46. Реальный валютный курс и конкурентоспособность страны.</p>			
<p>Самостоятельная работа Доклады на тему: «Потребности общества» «Важнейшие экономические ресурсы» Работа с литературой и краткий конспект в тетради «Факторы производства». Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика экономических систем» Заполнить таблицу «Организационно-правовые формы предприятий. Сравнительный анализ». Решение задач по теме «Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда». Подготовить презентации по теме «Банки и банковская система». Рефераты: «Глобальные экономические проблемы», «Особенности современной экономики России».</p>		6	
Раздел 4	Социальная сфера.		
Тема 4.	Теоретическое обучение		
<p>Социальная структура российского общества.</p>	<p>1. Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.</p> <p>2. Индивид и общество Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.</p> <p>3. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.</p> <p>4. Семья и брак. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Функции, типы и формы семьи.</p> <p>5. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям. Семейное право Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и</p>	<p>1. ОИ[1] &&26,27; конспект занятия; 2. ОИ[1] &&31,44; конспект занятия; 3. ОИ[1]&&16,17; конспект занятия; 4. ОИ[1] &&34,35; конспект занятия; письм.в.3&35 5. ОИ[1] &&36; конспект занятия; письм. творч. зад.</p>	20

	<p>детей.</p> <p>6. Этнические общности и миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.</p> <p>7. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.</p> <p>8. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.</p> <p>9. Уголовное право. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса. Основные принципы уголовного права.</p> <p>10. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы и участники гражданского процесса.</p>	<p>6.ОИ[1] &&37-39; конспект занятия; тврч.зад. гна с.232</p> <p>7.ОИ[1] &&28,29,51; конспект занятия;</p> <p>8.ОИ[1] &&30; конспект занятия;</p> <p>9.ОИ[2] & 6.11.; конспект занятия;</p> <p>10. ОИ[2] &&6.11..6.5.; конспект занятия;</p>	
<p>Раздел 5.</p>	<p>Политическая сфера.</p>		
<p>Тема 5.1. Политика и политическая система общества</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Политика и политическая власть. Понятие политики. Её виды и субъекты. Политическая власть. Политические институты. Политическая деятельность.</p> <p>2. Политическая система общества, понятие, структура и функции.</p> <p>3. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.</p> <p>4. Политический режим, его виды и их характеристика.</p> <p>5. Государство как основной институт политической системы. Понятие государства, его признаки. Функции государства. Государственный суверенитет.</p>	<p>1.ОИ[1] &&54; конспект занятия;</p> <p>2.ОИ[1] &&55; конспект занятия; схема политической системы.</p> <p>3.ОИ[1] &&55; конспект занятия; сравнить с</p>	

	<p>6. Форма правления, как одна из составляющих форм государства.</p> <p>7. Форма государственного (территориального) устройства.</p> <p>8. Государственное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.</p> <p>9. Политическая культура. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма.</p> <p>10. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.</p> <p>11. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.</p>	<p>пол.системой КНР: сходство и различия.</p> <p>4. ОИ[1] &58; конспект занятия; примеры пол.режимов в современном мире.</p> <p>5. ОИ[1] &56; конспект занятия;</p> <p>6. ОИ[1] &57; конспект занятия; выписать существующие совр. формы правления.</p> <p>7. ОИ[1] &57; конспект занятия; выписать существующие совр. формы устройства.</p> <p>8. ОИ[1] &57; конспект занятия;</p> <p>9. ОИ[1] &63; конспект занятия;</p> <p>10. ОИ[2] & 5.6.; конспект занятия; устно вопр.10.</p> <p>11. ОИ[1] &&60,61,64; конспект занятия; тврч.зад. на с.350</p>	22
Раздел 6	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.		
Тема 6.1.	Теоретическое обучение		

<p>Право и правоотношения</p>	<p>1.Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.</p> <p>2.Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.</p> <p>3.Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.</p> <p>4.Гражданское общество и правовое государство. Понятие гражданского общества и правового государства.</p> <p>5.Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.</p> <p>5.</p> <p>6.Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях.</p> <p>7.Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.</p>	<p>1.ОИ[2] &&6.1.-6.5.; конспект занятия;</p> <p>2.ОИ[2] &&6.6.,6.7.; конспект занятия; вопр.11&6.7.</p> <p>3.ОИ[2] &6.8.; конспект занятия</p> <p>4.ОИ[2] &5.5.; конспект занятия; устно вопрос2.</p> <p>5.ОИ[2] &6.9.; конспект занятия;</p> <p>6.ОИ[2] &6.10; конспект занятия;</p> <p>7.ОИ[1] &25 и ОИ[2] &6.5.; конспект занятия;</p>	<p>14</p>
	<p>Зачет с оценкой по разделам 4-6: «Социальная сфера», « Политическая сфера», «Правовая сфера».</p>		<p>3</p>

Консультации	4
Экзамен	8
Всего	281

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению кабинета истории и основ философии, истории и философии, гуманитарные и социально-экономические науки.

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебные столы и стулья
2. Доска
3. Планшеты
4. Шкафы: для учебников, методической литературы, наглядных пособий, аудиовидеоматериалов

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. Телевизор
3. Карты

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ –

Основные источники учебной литературы:

1. А.А. Горелов, Т.А. Горелова. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля – М., 2019 г.
2. А.Г. Важенин. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей – М., 2019

ОИ – Основные источники учебной литературы:

Экономическая жизнь общества.

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. -М:Академия, 2019, 2017
2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля.:практикум.-М:Академия, 2019
3. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.-М:Академия, 2019

ДИ – Дополнительные источники учебной литературы: Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org/> <http://danur-w.narod.ru/>
<http://www.ido.rudn.ru/ffec/index.html>
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/4/mc/discipline%20OO/mi/8/p/page.html>
<http://otvety.google.ru/otvety/label?lid=466519e1d632041c> <http://obhis.ru/index.html>

Нормативные правовые акты:

1. Всеобщая декларация прав человека (принята на третьей сессии Генеральной Ассамблеи ООН резолюцией 217 А (III) от 10 декабря 1948 г.) - Российская газета. - 1995. - 5 апреля.
2. Конвенция о защите прав человека и основных свобод (Рим, 4 ноября 1950 г.) (с изменениями от 21 сентября 1970 г., 20 декабря 1971 г., 1 января, 6 ноября 1990 г., 11 мая 1994 г.)
3. ETS N 005. Библиотека Центра Экстремальной журналистики.
4. Интернет. www.pravoteka.ru/pst/23/11348.html.
5. Международный пакт «О гражданских и политических правах» от 16.12.1966. // Бюллетень Верховного Суда РФ. – 1994. - N 12.
6. Конвенция о правах ребенка от 20 ноября 1989 года. // Ведомости ВС СССР. - 1990. - № 45. - Ст. 955.
7. Конвенция СНГ о правовой помощи и правовых отношениях по гражданским, семейным и уголовным делам от 22 января 1993 года // Собрание законодательства РФ. - 1994. - № 15.- Ст. 1684; 1995. - № 17. - Ст. 1472.
8. Конституция России. Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. (с изм. от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // Российская газета. – 1993. – 25 декабря. – № 237; Собрание законодательства РФ. – 2009. – № 1. – Ст. 1; 2009. – № 1. – Ст. 2.
9. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая / Федеральный закон от 30.11.94 № 52-ФЗ (часть I) (с изм. от 27.12.2009 № 352-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1994. – № 32. – Ст. 3301; 2009 – № 52. – Ст. 6428.
10. Семейный кодекс Российской Федерации / ФЗ от 29.12.1995 N 223-Ф (с изм. ФЗ от 24.04.2008 N 49-ФЗ). // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. - N 1. - Ст. 16; 2008. - N 17. - Ст. 1756.
11. Уголовный кодекс Российской Федерации / ФЗ от 13.06.1996 № 63-ФЗ (с изм. ФЗ от 09.12.2010 N 352-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 25. – Ст. 2954; Российская газета. - 2010. – 13 декабря.
12. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Часть первая. / Федеральный закон от 31.07. 1998 № 146-ФЗ. (с измен. от 30 10.2009г. № 117-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1998. - № 31. – Ст.3824; 2009. - № 44. – С.5171.
13. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Часть вторая. / Федеральный закон от 5 августа 2000 № 117-ФЗ. (с изм. от 27.11.2010 N 306-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2000. - № 32. – Ст.3340; Российская газета. – 2010. – 27 ноября.
14. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей"; (с изм. Федеральный закон от 3 июня 2009 г. N 121-ФЗ) // Российская газета. – 1992. – 7 апреля; 2009. – 8 июня.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.12 Химия

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
на заседании ПЦК
естественно - математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021
Председатель _____ Г.Г. Григорьева

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри Дата 31 .08.2021

Разработчик:

Архипова С.Ю., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к рабочей программе

Настоящая рабочая программа учебного предмета Химии разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) и федеральной образовательной программы среднего общего образования (ФОП СОО). Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Планируемые результаты

1.2.1. Планируемые личностные результаты

В результате изучения химии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

- 1) гражданского воспитания:
 - осознания обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку;
 - представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе;
 - готовности к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов;
 - способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности;
- 2) патриотического воспитания:
 - ценностного отношения к историческому и научному наследию отечественной химии;
 - уважения к процессу творчества в области теории и практического применения химии, осознания того, что достижения науки есть результат длительных наблюдений, кропотливых экспериментальных поисков, постоянного труда учёных и практиков;
 - интереса и познавательных мотивов в получении и последующем анализе информации о передовых достижениях современной отечественной химии;
- 3) духовно-нравственного воспитания:
 - нравственного сознания, этического поведения;
 - способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
 - готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и осознание последствий этих поступков;
- 4) формирования культуры здоровья:
 - понимания ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью;
 - соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности;
 - понимания ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;
 - осознания последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);
- 5) трудового воспитания:
 - коммуникативной компетентности в учебно-исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности;
 - установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности (в рамках своего класса, школы);

- интереса к практическому изучению профессий различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний по химии;
- уважения к труду, людям труда и результатам трудовой деятельности; готовности к осознанному выбору индивидуальной траектории образования, будущей профессии и реализации собственных жизненных планов с учётом личностных интересов, способностей к химии, интересов и потребностей общества;
- б) экологического воспитания:
 - экологически целесообразного отношения к природе, как источнику существования жизни на Земле;
 - понимания глобального характера экологических проблем, влияния экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
 - осознания необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования;
 - активного неприятия действий, приносящих вред окружающей природной среде, умения прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;
 - наличия развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии;
- 7) ценности научного познания:
 - сформированноеTM мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
 - понимания специфики химии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы и человека, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;
 - убеждённости в особой значимости химии для современной цивилизации: в её гуманистической направленности и важной роли в создании новой базы материальной культуры, решении глобальных проблем устойчивого развития человечества - сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, в развитии медицины, обеспечении условий успешного труда и экологически комфортной жизни каждого члена общества;
 - естественно-научной грамотности: понимания сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умения делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;
 - способности самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях;
 - интереса к познанию и исследовательской деятельности; готовности и способности к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по химии в соответствии с жизненными потребностями;
 - интереса к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности.

• I.2.2. Планируемые метапредметные результаты.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

2. Регулятивные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

б. Коммуникативные универсальные учебные действия Обучающийся научится:

осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

1.2.3. Планируемые предметные результаты.

Требования к предметным результатам освоения базового курса химии должны отражать:

1) сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в

формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

3) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

5) сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

7) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

8) сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов,

качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

10) сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

11) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

12) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

1.3 Виды учебной работы и объем часов

Вид учебной работы	Объем часов по учебному плану
Общий объем образовательной программы	62
Лекции	52
Практические занятия	10
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Домашнее задание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1. Общая и неорганическая химия			
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Основные понятия химии. Основные законы химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.</p> <p>2. Агрегатные состояния вещества. Смеси веществ. твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева - Клайперона. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.</p>		2
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома	<p>Теоретическое обучение</p> <p>3. Периодический закон Д.И. Менделеева. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Причины и закономерности изменения свойств элементов и их соединений по периодам и группам.</p> <p>4. Строение атома и периодический закон Д.И. Менделеева. Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. <i>s</i>-, <i>p</i>- и <i>d</i>-Орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.</p> <p>5. Значение периодического закона. Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.</p>		2 2 2

	6.Практическая занятие №1. Ознакомление с техникой безопасности. Приёмы		2
	8.Практическая занятие №2. Очистка веществ фильтрованием и перекристаллизацией. Дистилляция.		2
Тема 1.3. Строение вещества	Теоретическое обучение		
	9.Электронная природа химической связи.		2

	<p>Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и механизмы ее образования. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.</p> <p>10. Чистые вещества и смеси. Дисперсные системы.</p> <p>Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.</p> <p>Дисперсные системы. Понятие о коллоидах (золи, гели). Истинные растворы.</p>		2
<p>Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>12. Вода. Растворы. Растворение. Электролитическая диссоциация.</p> <p>Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов.</p> <p>Массовая доля растворенного вещества. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Реакции в растворах электролитов. <i>pH</i> раствора как показатель кислотности среды. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.</p>		2
	<p>14. Практическая занятie №3</p> <p>Приготовление растворов с заданной массовой долей растворенного вещества.</p>		2
<p>Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства</p>	<p>Теоретическое обучение</p> <p>15. Принципы классификации и номенклатуры химических веществ.</p> <p>Основные классы неорганических веществ: оксиды, основания, кислоты, соли. Кислоты и их свойства. Основания и их свойства. Оксиды и их свойства. Гидролиз солей.</p>		2
	<p>7. Практическое занятie №4. Гидролиз солей</p> <p>Гидролиз солей различного типа.</p>		2
	<p>Теоретическое обучение</p>		

Тема 1.6. Химические реакции	8. Классификация химических реакций. Скорость химических реакций. Обратимость химических реакций. Химические реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры, площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. ОВР. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.		2
	9. Электролиз растворов и расплавов Электролиз растворов и расплавов. Применение электролиза в промышленности.		2
	10. Практические занятия №4 МЭБ Расстановка коэффициентов методом электронного баланса.		2
Тема 1.7.	Теоретическое обучение		

Металлы и неметаллы.	11. Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия. Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные. Коррозия металлов	2
	12. Медь, серебро. Оксиды меди (I) и (II), оксид серебра (I). Гидролиз солей меди(II) . соли меди и серебра. Комплексные соединения меди.	2
	13. Цинк. Цинк. Оксиды, гидроксиды и соли цинка.	2
	14. Железо. Железо. Оксиды железа (II), (II)-(III), (III). Гидроксиды и соли железа. Комплексные соединения железа.	2
	15. Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы – простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в Периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.	2
	16. Сера. Сера. Сероводород, сульфиды, гидросульфиты. Оксиды серы (IV) и (VI). Сернистая и серная кислоты и их соли.	2

	<p>19. Алканы. Циклоалканы. Алканы. Строение молекулы метана. Гомологический ряд алканов. Гомологи. Номенклатура. Изомерия углеродного скелета. Закономерности изменения физических свойств. Химические свойства (на примере метана и этана): реакции замещения (галогенирование), дегидрирования как способы получения важнейших соединений в органическом синтезе. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Нахождение в природе и применение алканов. Циклоалканы: строение, общая формула, изомерия, номенклатура, нахождение в природе, получение. Физические и химические свойства циклоалканов. Зависимость химических свойств от строения циклов. Устойчивость циклов. Отдельные представители</p> <p>20. Алкены. Алкены. Строение молекулы этилена. Гомологический ряд алкенов. Номенклатура. Изомерия углеродного скелета и положения кратной связи в молекуле. Химические свойства (на примере этилена): реакции присоединения (галогенирование, гидрирование, гидратация, гидрогалогенирование) как способ получения функциональных производных углеводородов, горения. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена</p> <p>21. Алкины. Алкины. Строение молекулы ацетилена. Гомологический ряд алкинов. Номенклатура. Изомерия углеродного скелета и положения кратной связи в молекуле. Химические свойства (на примере ацетилена): реакции присоединения (галогенирование, гидрирование, гидратация, гидрогалогенирование) как способ получения полимеров и других полезных продуктов. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов. Применение ацетилена.</p> <p>22. Арены. Арены. Бензол как представитель ароматических углеводородов. Строение молекулы бензола. Химические свойства: реакции замещения (галогенирование) как способ получения химических средств защиты растений, присоединения (гидрирование) как доказательство непредельного характера бензола. Реакция горения. Применение бензола.</p> <p>23. Природные источники углеводородов. Нефть. Природный газ: состав, применение в качестве топлива. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти. Нефтепродукты.</p>		2
			2
			2
			2

Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения	Теоретическое обучение 24. Спирты. Спирты. Классификация, номенклатура, изомерия спиртов. Метанол и этанол как представители предельных одноатомных спиртов. Химические свойства (на примере метанола и этанола): взаимодействие с натрием как способ установления наличия гидроксогруппы, реакция с галогеноводородами как способ получения растворителей, дегидратация как способ получения этилена. Реакция горения: спирты как топливо. Применение метанола и этанола. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты. 25. Фенол.		2
---	--	--	---

	<p>Строение молекулы фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола. Химические свойства: взаимодействие с натрием, гидроксидом натрия, бромом. Применение фенола.</p> <p>26. Альдегиды. Альдегиды. Метаналь (формальдегид) и этаналь (ацетальдегид) как представители предельных альдегидов. Качественные реакции на карбонильную группу (реакция «серебряного зеркала», взаимодействие с гидроксидом меди (II) и их применение для обнаружения предельных альдегидов в промышленных сточных водах. Токсичность альдегидов. Применение формальдегида и ацетальдегида.</p> <p>27. Карбоновые кислоты. Карбоновые кислоты. Уксусная кислота как представитель предельных одноосновных карбоновых кислот. Химические свойства (на примере уксусной кислоты): реакции с металлами, основными оксидами, основаниями и солями как подтверждение сходства с неорганическими кислотами. Реакция этерификации как способ получения сложных эфиров. Применение уксусной кислоты. Представление о высших карбоновых кислотах.</p> <p>28. Сложные эфиры и жиры. Сложные эфиры как продукты взаимодействия карбоновых кислот со спиртами. Применение сложных эфиров в пищевой и парфюмерной промышленности. Жиры как сложные эфиры глицерина и высших карбоновых кислот. Растительные и животные жиры, их состав. Распознавание растительных жиров на основании их непредельного характера. Применение жиров. Гидролиз или омыление жиров как способ промышленного получения солей высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.</p> <p>29. Углеводы. Классификация углеводов. Нахождение углеводов в природе. Глюкоза как альдегидоспирт. Брожение глюкозы. Сахароза. <i>Гидролиз сахарозы</i>. Крахмал и целлюлоза как биологические полимеры. Химические свойства крахмала и целлюлозы (гидролиз, качественная реакция с йодом на крахмал и ее применение для обнаружения крахмала в продуктах питания). Применение и биологическая роль углеводов. Понятие об искусственных волокнах на примере ацетатного волокна</p>		2 2 2 2 2
	<p>30. Практическое занятие №12 Углеводы Решение задач, генетических цепочек по теме «Углеводы»</p>		2
Тема 2.4.	Теоретическое обучение		

<p>Азотсодержащие органические соединения. Полимеры</p>	<p>31.Амины. Аминокислоты и белки. Полимеры. Пластмассы. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств. Состав и номенклатура. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Пептидная связь. Биологическое значение α-аминокислот. Области применения аминокислот. Белки как природные биополимеры. Состав и строение белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация. Обнаружение белков при помощи качественных (цветных) реакций. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Белки и полисахариды как биополимеры. Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации. Термопластичные и термореактивные пластмассы.</p>	<p>ОИ 2, стр.150 №3</p>	<p>2</p>
--	--	-----------------------------	----------

	Волокна, их классификация. Получение волокон. Отдельные представители химических волокон.		
		Всего:	62

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- Ученическая доска
- Посадочные места по количеству обучающихся
- Рабочее место преподавателя
- Комплект учебно – наглядных пособий
- Стенд «Периодическая система Д. И. Менделеева»
- Стенд «Таблица растворимости»
- Ряд напряжения металлов
- Пособия по разделу «Генетическая связь между классами неорганических соединений», «Бинарные соединения», «Классы органических соединений»

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Посуда химическая
- Вытяжной шкаф с принудительной вентиляцией
- Весы технические электронные
- Химические реактивы
- Модели молекул органических веществ
- Прибор для проведения электролиза

3.2 Требования к минимальному информационному обеспечению обучения ОИ – Основные источники учебной литературы:

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для профессий и специальностей технического профиля.-М:Академия, 2019
2. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия:учебник для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей.-М:Академия, 2019
3. Габриелян О.С. и др. Химия 10 кл. Профильный уровень.-М:Дрофа, 2019
4. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. 11 кл.Профильный уровень.-М:Дрофа, 2019
5. Электронный ресурс: Основы химии: Учебник/ В.Г. Иванов, о.Н. гева – М.: курс, НИЦ ИНФРА-М, 2019

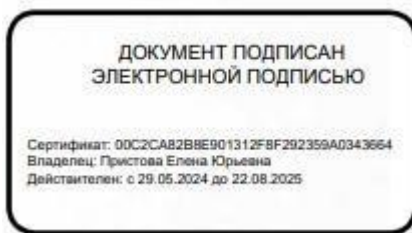
ДИ – Дополнительные источники:

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
3. www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).

4. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
5. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).
7. www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).
8. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
8. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК
«Сфера обслуживания» Протокол №1 от 30.08.2021
Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года N 1569.

Разработчик:

Н.В.Слободчикова – преподаватель дисциплин профессионального цикла
Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> –соблюдать санитарно-эпидемиологические требования –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, 	<ul style="list-style-type: none"> –основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; 	
	<ul style="list-style-type: none"> – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения 	
	<ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	<ul style="list-style-type: none"> рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; 	<ul style="list-style-type: none"> –пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме;

	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–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;
--	---	--

		<p>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>–методики составления рационов питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология
-------	---	--

	Выстраивать траектории профессионального и личного развития	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
-------	--	---

	<p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ЛР 1-16</p>	<p>Планируемые результаты освоения личностных результатов обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> –демонстрация интереса к будущей профессии; –оценка собственного продвижения, личностного развития; –положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; –ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; –проявление высокопрофессиональной трудовой активности; –участие в исследовательской и проектной работе; –участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; –соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; –конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; –демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; –готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; – сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; –проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; –проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; – отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном 	

	<p>пространстве;</p> <p>-участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	40
Обязательная учебная нагрузка	38
в том числе:	
Самостоятельная работа	2
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
<i>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии.			
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала		
	1. Введение Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Роль микробов в природе. Микробиологические исследования и открытия Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	ОК 1-7, 9,10 ЛР1-4
	2-3 Понятие о микроорганизмах. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	4.Влияние условий внешней среды на микробы. Влияние факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических предприятий общественного питания.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	5-6 Микробиология основных пищевых продуктов. Характеристика. Причины порчи. Температура и условия хранения. Дефекты продукта.	2	ЛР1-16
	Практическое занятие		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые	Содержание учебного материала		
	9. Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5
	10. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры Глистные заболевания.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие		ПК 5.1-5.5 ЛР1-16
	11-12. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в продуктах	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	1	
Раздел 2 Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		
	13-14. Основные пищевые вещества и их значение. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	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 ЛР-16
	Практическое занятие		
	15. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		
	16. Процесс пищеварения. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	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
	Практическое занятие		
	17. Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	ПК 5.1-5.5 ЛР1-16
	18-19. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	16
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		
	20.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5
	21. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие		ПК 5.1-5.5 ЛР1-16
	22. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	16
	23. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для	Содержание учебного материала		
	24.Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

различных групп населения	25. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-16
	Практическое занятие.		
	26-27. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	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	1	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		
	28. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	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 ЛР1-16
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала		
	29. Требования системы ХАССП. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	1	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 ЛР 1-16
	30. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	Практическое занятие		
	31-32. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Изучение требований системы ХАССП. Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к	Содержание учебного материала		
	33. Санитарные требования к обработке сырья. Требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

кулинарной обработке пищевых продуктов	34. Санитарные требования к скоропортящимся блюдам и изделиям. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР1-16
	Практическое занятие		
	35-36. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		
	37. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к складским помещениям. Требования к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Требования их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	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 ЛР1-16
	38. Санитарные требования к складским помещениям. Требования их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	аудиторная учебная нагрузка	38	
	самостоятельная работа	40	
	всего		

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
 Оборудование учебного кабинета:
 доска учебная;
 рабочее место для преподавателя;
 рабочие места по количеству обучающихся;
 шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
 Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01.
- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с
14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5- е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.](#)
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под ред. проф. В.И.

- Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>		
---	--	--

методики составления рационов питания		
<p>Умения:</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 30.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера обслуживания» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Срок реализации: 2021 -2022 учебный год

Уровень образования: среднее профессиональное образование

Разработчик:

Б.В. Васильева – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; – виды складских помещений и требования к ним; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>

ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
ОК 11.	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p>

		Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<p>Добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей профессии. Оценка собственного личностного развития.</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>Проявление умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p>
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении.</p> <p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира.</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>
ЛР 13.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы.</p> <p>Управляющий собственным профессиональным развитием.</p> <p>Рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.</p> <p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>

		Демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	<p>Принимающий цели и задачи научно-технического, экономического, информационного развития Чувашской Республики, готовый работать на их достижение.</p> <p>Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.</p> <p>Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p>
ЛР 15.	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Готовность соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей.</p> <p>Демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>
ЛР 16.	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p> <p>Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p> <p>Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	58
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	11
лабораторные работы	5
самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся курсовая работ(проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы товароведения		12 (11+1)	
Тема 1.1. Химический состав и свойства пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10
	1. Введение. Предмет и задачи товароведения. Требования к уровню знаний и умений.	1	ПК 1.1
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	ПК 2.1 ПК 3.1
	3. Прочие вещества: органические кислоты, дубильные, красящие и ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, алкалоиды.	1	ПК 4.1 ПК 5.1
	4. Свойства пищевых продуктов. Пищевая, физиологическая, биологическая, энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	ЛР 4,7,10, 13-16
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7,9,10
	1. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.	1	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
Тема 1.3. Качество и безопасность продовольственных товаров	Содержание учебного материала	7	ОК 1-7,9,10
	1. Безопасность пищевых продуктов. Загрязнители пищевых продуктов. Химическая и биологическая безопасность.	1	ПК 1.1 ПК 2.1
	2. Качество пищевых продуктов и методы его определения.	1	ПК 3.1
	3. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов.	1	ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10,

	4. Хранение пищевых продуктов. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Факторы, оказывающие влияние на качество продукта в процессе хранения. Рекомендуемые условия и организация хранения продуктов.	1	13-16
	5. Потери продовольственных товаров. Естественная убыль пищевых продуктов.	1	
	6. Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.	1	
	в том числе практическая подготовка	1	
	Практическое занятие №1. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции с учетом требований системы ХАССП.	1	
Раздел 2. Товароведная характеристика отдельных групп пищевых продуктов		46 (31+15)	
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, листовые, луковые, салатно-шпинатные овощи, овощи пряные, десертные, томатные, тыквенные, бобовые, зерновые овощи. Ассортимент и характеристика, значение в питании.	2	
	2. Требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных. Транспортировка и приемка свежих овощей. Условия и сроки хранения свежих овощей.	1	
	3. Классификация плодов: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, цитрусовые плоды, прочие тропические и субтропические плоды. Ассортимент и характеристика, значение в питании.	1	
	4. Требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Условия и сроки хранения свежих плодов.	1	
	5. Состав и классификация грибов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих грибов, в том числе региональных. Приемка и переработка. Условия и сроки хранения свежих грибов.	1	
	6. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Квашеные (соленые) овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	1	
	Лабораторная работа №1. Органолептическая оценка качества плодоовощной продукции.	1	
	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10

Тема 2.2. Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ценность и состав зерна. Мука. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	2. Крупа. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, значение в питании, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	3. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1	
	4. Хлебобулочные изделия: состав и классификация х/б изделий, хлеб, бараночные и сухарные изделия. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	2	
	Лабораторная работа №2. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	2	
Тема 2.3. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Ценность и состав молочных товаров. Молоко. Сливки. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Молочные консервы: сухое молоко и сухие сливки, сгущенное молоко и сливки, маркировка молочных консервов. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров.	1	
	3. Кисломолочные продукты: диетические кисломолочные продукты, сметана, творог и творожные изделия. Масло коровье. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	
	4. Ценность и состав сыров. Этапы общей технологической схемы изготовления сыров. Классификация сыров, характеристика. Общие требования к качеству сыров. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	2	
	Лабораторная работа №3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2	
Тема 2.4. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	1. Состав и классификация рыбы. Ассортимент, товароведная характеристика, Переработка рыбы: первичная обработка рыбы, охлаждение и заморозка, соление. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

рыбы, рыбных продуктов	2. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	3. Рыбные консервы и пресервы требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное использование рыбного сырья. Особенности икорных товаров.	1	
	4. Нерыбные пищевые морепродукты. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	2	
	Лабораторная работа №4. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных консервов. Расшифровка маркировки.	2	
Тема 2.5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация мяса. Характеристика основного ассортимента. Пищевая ценность и состав мяса.	1	
	2. Переработка мяса: созревание и порча, условно годное мясо, маркировка и хранение.	1	
	3. Мясо домашней птицы. Характеристика основного ассортимента, приемка, маркировка и хранение птицы, требования к качеству.	1	
	4. Субпродукты. Характеристика основного ассортимента, приемка, маркировка и хранение птицы, требования к качеству.	1	
	5. Колбасные изделия: состав и приготовление колбас, классификация, колбас. Соленокопченые мясные изделия. Приемка и хранение. Требование к качеству.	1	
	6. Мясные консервы: состав и классификация мясных колбас, приемка и хранение. Требование к качеству.	1	
	в том числе практическая подготовка	2	
	Лабораторная работа №5. Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	2	
Тема 2.6. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Яйца и яичные продукты. Состав и классификация. Значение в питании. Приемка и хранение. Общие требования к качеству. Недопустимые дефекты. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Состав и классификация пищевых жиров. Растительные жиры. Животные и комбинированные жиры. Характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	2	

	Лабораторная работа №6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов и пищевых жиров.	2	
Тема 2.7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Сахаристые изделия, мучные кондитерские изделия. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Чай, кофе, пряности и приправы. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	2	
	Практическое занятие №2. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	2	
Тема 2.8. Товароведная характеристика безалкогольных напитков	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация безалкогольных напитков. Соки, сухие напитки, плодово-ягодные напитки. Ассортимент, характеристика, требования к качеству безалкогольных напитков. Условия и сроки хранения.	1	
	2. Газированные напитки, квас, минеральные воды. Ассортимент, характеристика, требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
	в том числе практическая подготовка	2	
	Практическое занятие №3. Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков.	2	
	Самостоятельная работа №1. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		аудиторная учебная нагрузка	58
		самостоятельная работа	2
		всего	60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов 20 августа 2002 г. № 27

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, М., Академия, 2017.

7. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров, учебник для СПО, М., Академия, 2018.

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2018.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, М., Академия, 2015, ЭБ «Академия»

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов/ Матюхина З.П., Э.П.Королькова. –М.: Просвещение, 2013г.

4. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая

промышленность»].

5. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

6. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.

7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы оценки
<p>Знания: 31. ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 32. 3.3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; 3.4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; 3.5 виды складских помещений и требования к ним; 3.6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – перечисление ассортимента и характеристика основных группы продовольственных товаров; – изложение требований к качеству, упаковке, транспортированию и реализации в соответствии с ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"; – воспроизведение условий и сроков хранения основных групп продовольственных товаров в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; – перечисление количественных, качественных, расчетных и комплексных товарно- сопроводительных документов; – сообщение методов контроля качества и безопасности пищевого сырья, понимание соблюдения требований Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ Российской Федерации и технической документации к условиям обращения пищевых продуктов, материалов и изделий; – перечисление видов складских помещений, название состава складских помещений в зависимости от типа и мощности предприятия; перечисление оборудования складских помещений, необходимый инвентарь, инструменты; – характеристика этапов приемки продовольственных товаров; – объяснение правил оформления заказа, – перечисление сопроводительных документов. 	<p>Текущий контроль: -письменный, устный опрос; -тестирование;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена (теоретическое задание, тестовые вопросы №1-30)</p>
<p>Умения: У.1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверка органолептическим способом качества продуктов в соответствии с ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. 	<p>Текущий контроль: – оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>У.2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>У.3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>У.4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение правил хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); – правильность оформления учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов в унифицированных формах первичных учетных документах, утвержденных Постановлением Госкомстата 25.12.1998г №132; – проверка условий хранения продуктов в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; – проверка расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия; проведение инвентаризации; – скорость и техничность выполнения всех видов работ. 	<p>практической подготовки в форме практических занятий и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим занятиям. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена (практическое задание №1,2)</p>
---	--	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 30.08.2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера услуг» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Срок реализации: 2021 -2022 учебный год

Уровень образования: среднее профессиональное образование

Разработчик:

Б.В. Васильева – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 4,7,10, 13-16	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p>

	Оформлять документы.	Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.

		<p>Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p>
ЛР 4.	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Оценка собственного личностного развития.</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>Проявление умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>
ЛР 7.	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p>
ЛР 10.	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении.</p> <p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира.</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>

ЛР 13.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы.</p> <p>Управляющий собственным профессиональным развитием.</p> <p>Рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.</p> <p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p> <p>Демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>
ЛР 14.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	<p>Принимающий цели и задачи научно-технического, экономического, информационного развития Чувашской Республики, готовый работать на их достижение.</p> <p>Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.</p> <p>Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p>
ЛР 15.	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Готовность соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей.</p> <p>Демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>
ЛР 16.	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,</p>

		<p>преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p> <p>Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p> <p>Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся курсовая работ(проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		12 (8+4)	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	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 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы и классы предприятий питания, их характеристика.	1	
	2. Специализация предприятий индустрии питания. Характеристика услуг.	1	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	10	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 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Производственная структура, ее характеристика. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
	2. Организация работы складских помещений. Правила приемки сырья. Правила хранения и отпуска сырья. Нормируемые и ненормируемые потери. Организация тарного хозяйства.	1	
	3. Организация работы и техническое оснащение заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного. Характеристика и организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.	1	
	4. Организация работы горячего цеха и его зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон горячего цеха. Организация работы и техническое оснащение холодного цеха. Общие требования к организации рабочих мест по холодной кулинарной продукции.	1	
	5. Организация работы и техническое оснащение мучного и кондитерского цехов. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	1	

б. Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	1
в т.ч. в форме практической подготовки	4

	Практическое занятие №1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие №2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие №3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1	
	Практическое занятие №4. Организация рабочих мест повара для реализации готовой продукции (по индивидуальным заданиям).	1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		24 (12+12)	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12	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 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	2. Оборудование для обработки овощей. Картофелеочистительные, овощерезательные, протирачные машины, кухонные процессоры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, рыбоочистительные машины, куттеры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Хлебoreзки, слайсеры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	6. Оборудование для приготовления и обработки теста. Машины для просеивания муки, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, машины для взбивания, миксеры. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	6	

	Практическое занятие №5. Изучение правил безопасной эксплуатации картофелечистительной и овощерезательной машин.	2	
	Практическое занятие №6. Сборка мясорубки, ее эксплуатация, возможные неисправности.	2	
	Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации взбивальной машины.	2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10

Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, пастакукеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	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 ЛР 4,7,10, 13-16
	2. Жарочно-пекарное оборудование. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, грили, пароконвектоматы и конвектоматы. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	3. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические, индукционные плиты. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	4. Водогрейное оборудование. Электрокипяtilьники, водонагреватели. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых и вторых блюд, тепловые стойки, термостаты. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	4	
	Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
	Практическое занятие №9. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4	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 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Классификация способов охлаждения. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования. Компрессионная холодильная машина: компрессор, испаритель, конденсатор, терморегулирующий вентиль.	1	
	2. Холодильные шкафы, холодильные камеры., холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	
	в т.ч. в форме практической подготовки	2	
	Практическое занятие №10. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования, шкафов шоковой заморозки.	2	
	Самостоятельная работа №1. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

	аудиторная учебная нагрузка	36 2	
	самостоятельная работа	38	
	всего		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2016.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, М., Академия, 2018.
11. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2016.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».
13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2016.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
6. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
7. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
8. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификация, 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – перечисление основных групп технологического оборудования, описание эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормативными документами, требованиями Правил и технической (эксплуатационной) документации организации-изготовителя; – формулирование принципов организации производства в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции; – обоснование выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с технологическими процессами приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – правильность выбора способов организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – объяснение правил электробезопасности, пожарной безопасности в соответствии с инструкцией и Правилами по охране труда; – перечисление правил охраны труда в соответствии с ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. 	<p>Текущий контроль: -письменный, устный опрос; -тестирование;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена (теоретическое задание)</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее 	<ul style="list-style-type: none"> – проверка исправности оборудования перед началом выполнения работ; проверка наличия заземляющих устройств, защитных ограждений и приспособлений; 	<p>Текущий контроль: – оценка демонстрируемых</p>

<p>отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>обеспечение и использование спецодежды во время выполнения работ; содержание необходимого оборудования, инструментов, инвентаря для выполнения работ в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональность планирования и обоснованный выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимого в процессе приготовления кулинарной продукции; – правильность владения инструментами, демонстрация рабочих приемов, соблюдение правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	<p>умений, выполняемых действий в процессе практических занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим занятиям. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена (практическое задание)</p>
--	---	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 30.08.2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ

КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера услуг» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Срок реализации: 2021 -2022 учебный год

Уровень образования: начальное профессиональное образование

Разработчик:

Б.В. Васильева – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, и имеет связь с дисциплиной ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> – вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; – 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 автоматизации при расчетах с потребителями; – принимать оплату наличными деньгами; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – принимать и оформлять безналичные платежи; – составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	<p>Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения.</p>

	общие и профессиональные темы.	Правила чтения текстов профессиональной направленности.
--	--------------------------------	---

	<p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	
ОК 11.	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p> <p>Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p>
ЛР 4.	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивно о «цифрового следа».</p>	<p>Добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей профессии. Оценка собственного личностного развития.</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>Проявление умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>
ЛР 7.	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p>
ЛР 10.	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении.</p> <p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира.</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения</p>

		ориентироваться в информационном пространстве.
--	--	--

ЛР 13.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы.</p> <p>Управляющий собственным профессиональным развитием.</p> <p>Рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.</p> <p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p> <p>Демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>
ЛР 14.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	<p>Принимающий цели и задачи научно-технического, экономического, информационного развития Чувашской Республики, готовый работать на их достижение.</p> <p>Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.</p> <p>Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p>
ЛР 15.	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Готовность соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей.</p> <p>Демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>
ЛР 16.	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	<p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.</p> <p>Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p> <p>Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	42
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в том числе в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	12
самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

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	4	ПК 1.2-1.5
	1. Понятие учета. Виды учета в организации питания. Предметы, методы и задачи бухгалтерского учета. Учетные измерители.	1	ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.	1	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10,
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Бухгалтер-калькулятор. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	1	13-16
Тема 2. Работа со Сборником рецептур	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5
	Основание для производства продукции общественного питания. Технологическая карта как первичный документ учета.	1	ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5
	Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий).	1	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10,
	Расчет необходимого количества продуктов. Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	13-16
	в том числе в форме практической подготовки	2	
	Практическое занятие №1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.	2	
Тема 3. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	ПК 2.2-2.5
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	1	ПК 3.2-3.5
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.	1	ПК 4.2-4.5
	Калькуляция розничных цен, оценка качества сырья при калькуляции цен.	1	ПК 5.2-5.5

	Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	в том числе в форме практической подготовки	4	
	Практическое занятие №2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2	
	Практическое занятие №3. Калькуляция розничных цен на блюда, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 4. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности.	1	
	2. Порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	1	
	3. Отчетность материально-ответственных лиц.	1	
	4. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	1	
Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	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.	1	
	2. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.	1	
	в том числе в форме практической подготовки	2	
	Практическое занятие №4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	
Тема 6. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	1	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	1	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1	
	4. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй.	1	
	5. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением.	1	
	6. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	1	
в том числе в форме практической подготовки	2		

общественного питания	Практическое занятие №5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	
Тема 7. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 ЛР 4,7,10, 13-16
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	1	
	2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	1	
	3. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Инвентаризация денежных средств в кассе.	1	
	в том числе в форме практической подготовки	2	
	Практическое занятие №6. Составление кассового отчета.	2	
Самостоятельная работа №1. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	2		
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего: аудиторная учебная нагрузка	42	
	самостоятельная работа	2	
	всего	44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе:

Нормативно- правовая документация:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
10. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
11. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
12. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/.
13. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104).
14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

15. 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/
16. *Правила продажи отдельных видов товаров (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_rozничной_torgovli/
17. *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_rozничной_torgovli/
18. <http://economy.gov.ru>
19. <http://www.consultant.ru>

Основные источники:

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. Учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет, учебник для СПО, М., Академия, 2019.

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: -письменный, устный опрос; -тестирование;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 		
<p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептов 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; – защита отчетов по практическим занятиям. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<ul style="list-style-type: none">– пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;– принимать оплату наличными деньгами;– принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.	-Соответствие требованиям НДС и т.д.	
--	--------------------------------------	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства
образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК
«Сфера обслуживания» Протокол №1 от 30.08.2021
Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри

Разработчики:
Шурлова С.В., преподаватель Новочебоксарского химико-механического техникума
Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОХРАНА ТРУДА

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 15.02.19 Сварочное производство.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности СПО 15.02.19 Сварочное производство. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК.07, ОК.08, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 4.5,

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 07 ОК 08	применять средства индивидуальной и коллективной защиты;	действие токсичных веществ на организм человека;
	использовать экобиозащитную и противопожарную технику;	меры предупреждения пожаров и взрывов;
	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;
	проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;	основные причины возникновения пожаров и взрывов;
	соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;	особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, организационные основы охраны труда в организации;
	проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.	правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;
		правила безопасной эксплуатации механического оборудования;

		профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной
--	--	--

	санитарии;
	предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты;
	принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
	систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению окружающую среду;
	средства и методы повышения безопасноститехнических средств и технологических процессов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	-
лабораторные работы	-
самостоятельные работы	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Охрана труда (безопасность труда)			
Тема 1.1 Единые правовые нормативы. Межотраслевые и отраслевые правовые нормативы	<p>Содержание учебного материала - Основные термины и определения. Правовые и организационные основы охраны труда. Нормальная продолжительность рабочего времени. Время отдыха. Нормирование труда. Основные понятия и направления государственной политики в области охраны труда. Обязанности работодателя и работников по обеспечению безопасных условий и охраны труда на производстве. Ответственность за нарушение норм безопасности и охраны труда Направленность нормативных документов в области охраны труда. Система стандартов безопасности труда, отраслевые стандарты</p>	6	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
Тема 1.2 Организационные основы безопасности труда	<p>Содержание учебного материала Управление охраной труда на производстве. Планирование мероприятий по охране труда. Виды обучения, инструктажа, порядок проведения инструктажей. Порядок разработки инструкций по охране труда. Государственный, общественный и производственный контроль за состоянием охраны труда на производстве</p> <p>Самостоятельная работа №1 Написание реферата</p>	10	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
		2	

Тема 1.3 Производственная среда	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Производственная среда, ее характеристика. Человеческий фактор как источник возникновения несчастных случаев на производстве, Психологические и физиологические принципы ошибочных действий человека. Причины возникновения опасных ситуаций и несчастных случаев на производстве. Эргономика. Средства индивидуальной и коллективной защиты.		
	Самостоятельная работа № 2 Написание доклада	2	
Тема 1.4 Обеспечение комфортных условий трудовой деятельности	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Общая характеристика комфортных условий трудовой деятельности. Обеспечение комфортных микроклиматических условий на рабочем месте. Обеспечение благоприятных условий зрительных работ (производственное освещение). Классификация и предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты Производственный и транспортный шум; параметры, уровни, характеристики. Источники производственного шума и транспортного шума. Ультразвук. Инфразвук. Источники. Сущность вибрации, основные параметры вибрации.		
Тема 1.5 Обеспечение безопасности основных производственных процессов в	Содержание учебного материала Общие требования безопасности к производственному оборудованию и процессам. Меры безопасности при использовании металлообрабатывающих станков и роботизированных технологических комплексов.	10	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1

Раздел 2 Организация и управление противопожарной безопасностью		6	
Тема 2.1 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5
	Пожарная безопасность производств. Основные направления обеспечения пожарной безопасности. Система предотвращения пожаров. Организационно-технические мероприятия по пожарной безопасности.		
Тема 2.2 Меры пожарной безопасности при выполнении сварочных работ	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1 ПК 1.3
	Источники опасности и меры защиты от них. Требования безопасности при ведении электро- и газосварочных работ. Механическая обработка материалов.		
	Самостоятельная работа № 4 Составить презентацию по выбранной теме	2	ПК 1.4 ПК 4.5
Промежуточная аттестация			
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - Охраны труда

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- комплект нормативных документов;
- комплект учебно-методической документации;
- измерительные приборы для проведения лабораторных работ;
- наглядные пособия (плакаты);
- тренажер для оказания первой помощи пострадавшим.
- компьютерные обучающие и контролирующие программы; Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор;
- доска;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533582> (дата обращения: 27.11.2023).

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311> (дата обращения: 27.11.2023).

2. Овчинников, В. В. Охрана труда при производстве сварочных работ : учебник / В. В. Овчинников. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. — 236 с. — ISBN 978- 5-9729-0836-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/281840> (дата обращения: 27.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Безопасность жизнедеятельности. В двух частях. Часть 2 Безопасность труда на железнодорожном транспорте [Текст]: / Под ред. Пономарева В.М. и Жукова В.И. -М.: УМЦ ЖДТ, 2014. — 607 с. WWW.studentlibrary.ru

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ, Вайдман М.А.- ТТЖТ 2024[Электронный ресурс]: 5 <http://tihtgt.ru>

2. Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ, Вайдман М.А.- ТТЖТ 2024[Электронный ресурс]: 5 <http://tihtgt.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: действие токсичных веществ на организм человека; меры предупреждения пожаров и взрывов; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; правила безопасной эксплуатации механического оборудования; профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты; принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.</p>	<p>Знает: действие токсичных веществ на организм человека; меры предупреждения пожаров и взрывов; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; основные причины возникновения пожаров и взрывов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; правила безопасной эксплуатации механического оборудования; профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии; предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты; принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.</p>	<p>Опрос. Тест.</p>
<p>Умения:</p>	<p>Умеет:</p>	<p>Экспертное</p>

<p>применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.</p>	<p>применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических занятий; Оценка результатов выполнения практических занятий.</p>
--	--	---

РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» для специальности

15.02.19 Сварочное производство, содержит необходимые разделы и темы, изучив которые выпускники техникума смогут грамотно реализовать правила безопасной эксплуатации механического оборудования и опасных производственных объектов, обеспечить профилактические мероприятия по охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии и снижению вредного воздействия на окружающую среду;

Предусмотренное проведение аудиторных занятий, лабораторных и практических работ, что позволит приобрести как теоретические, так и практические навыки и умения.

В рабочую программу входят пояснительная записка, раскрывающая структуру и содержание программы, тематический план, содержание учебной дисциплины, требования к знаниям, умениям и навыкам, приобретаемым студентами в процессе изучения учебной дисциплины.

Имеются рекомендации по выполнению студентами самостоятельной работы. Изучаемый материал рационально распределен по времени и содержанию, ориентирован на практическое применение в производственных условиях, может использоваться

Положительной стороной данной программы считаю акцентирование внимания на профилактику травматизма, электро- и пожарную безопасность.



Д.Ю. Зеленский, главный инженер ПМС-24 ст.
Тихорецкая

ВЫП

РЕЦЕНЗИЯ

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» для специальности 15.02.19 Сварочное производство, содержит необходимые разделы и темы, изучив которые выпускники техникума смогут грамотно реализовать правила безопасной эксплуатации охране окружающей среды, технике безопасности и производственной санитарии и снижению вредного воздействия на окружающую среду. Программой предусмотрено проведение аудиторных занятий, практических и лабораторных работ.

В рабочую программу входят пояснительная записка, раскрывающая структуру и содержание программы, тематический план, содержание учебной дисциплины, виды самостоятельной работы студентов.

Содержание программы обеспечивает реализацию основных требований Государственного образовательного стандарта к уровню подготовки специалиста среднего звена.

Изучаемый материал рационально распределен по времени и содержанию, ориентирован на практическое применение в производственных условиях.

Рецензент:



А.Н. Юрченко, преподаватель ТТЖТ - филиал РГУПС

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства

образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК
«Сфера обслуживания» Протокол №1 от 30.08.2021
Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри

Разработчик:

Васина Л.В., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума
Минобразования Чувашии

Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 02
Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Основные цели дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности:

совершенствование коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности;

овладение профессионально-ориентированным языковым материалом;

развитие способности к самостоятельному использованию иностранного языка или к его использованию для получения новых знаний

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; 	-

Зберутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>- использовать различные цифровые средства для решения</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>- приемы структурирования информации</p> <p>- формат оформления результатов поиска информации</p> <p>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения</p> <p>- программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	

	профессиональных задач		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -определять источники достоверной правовой информации -составлять различные правовые документы 	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности -правила разработки презентации -основные этапы разработки и реализации проекта 	

	<ul style="list-style-type: none"> -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
<p>ОК.04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	
<p>ОК.05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> -правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	

<p>ОК.06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>демонстрировать осознанное поведение;</p> <p>- описывать значимость своей специальности</p> <p>15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;</p> <p>- значимость профессиональной деятельности по</p>	<p>-</p>
---	--	---	----------

<p>межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>промышленного оборудования (по отраслям)</p>	<p>специальности 15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям);</p> <p>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям);</p> <p>- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>-принципы бережливого производства</p> <p>-основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>-правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	

	-эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
<p>ОК.08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям);</p>	<p>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>-основы здорового образа жизни</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям);</p> <p>-средства профилактики перенапряжения</p>	
<p>ОК.09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p>	

	<p>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>- особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
--	---	---	--

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия ⁴	150	150
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	-	-
Всего	150	150

4Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объём в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Система образования в России и за рубежом	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Система образования в России и за рубежом».	2	
	2. Разряды и число существительных.	2	
	3. Притяжательный падеж существительных.	2	
	4. Подготовка рекламного проспекта «Мой техникум».	2	
Тема 2. Различные виды искусств	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Различные виды искусств».	2	
	2. Имя прилагательное: разряды, степени сравнения.	2	
	3. Имя прилагательное: сравнительные конструкции с союзами.	2	
	4. Совершенствование речевых навыков по теме «Мои интересы и увлечения».	1	
	5. Контрольная работа № 1 «Имя существительное. Имя прилагательное».	1	
Тема 3.	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Экологические проблемы нашей планеты».	2	
	2. Предлоги: разновидности предлогов, особенности употребления.	2	

Экологические проблемы нашей планеты	3. Человек и природа – сотрудничество или противостояние.	2	
	4. Совершенствование речевых навыков по теме «Защита окружающей среды».	2	
Тема 4. Здоровье и спорт	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Здоровье и спорт».	2	
	2. Работа с текстом «Здоровье и спорт».	2	
	3. Числительные: разряды, употребление.	2	
	4. Числительные: обозначение времени, обозначение дат.	2	
Тема 5. Путешествие. Поездка за границу	Тематика практических занятий	8	ОК 01.-ОК 11.
	1. Работа с текстом «Путешествия. Поездка за границу».	2	
	2. Личные, притяжательные местоимения.	2	
	3. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения.	2	
	4. Возвратные местоимения. Вопросительные местоимения.	2	
Тема 6. Моя будущая профессия, карьера	Тематика практических занятий	12	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Моя будущая профессия, карьера. Выбор профессии».	2	
	2. Оборот there + to be во временах группы Simple.	2	
	3. Времена группы Simple.	2	
	4. Времена группы Continuous.	2	
	5. Времена группы Perfect.	2	

	6. Эссе «Хочу быть профессионалом».	1	
	7. Контрольная работа № 2 «Видовременные формы глагола».	1	
Тема 7. Метрическая система	Тематика практических занятий	10	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Метрическая система».	2	
	2. Работа с текстом «Генри Кавендиш и его открытие»	2	
	3. Обобщение времен действительного залога.	2	
	4. Страдательный залог: употребление, образование.	2	
	5. Будущее в прошедшем: употребление, образование.	2	
Тема 8. Компьютеры и их функции	Тематика практических занятий	9	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Компьютеры и их функции».	2	
	2. Прямая и косвенная речь.	2	
	3. Согласование времен.	2	
	4. Работа с текстом «Великий ученый эпохи Возрождения».	2	
	5. Работа с текстом «Всемирная сеть».	1	
Тема 9. Урал – центр Российской промышленности	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Урал – центр Российской промышленности».	2	
	2. Особенности употребления форм сослагательного наклонения.	2	
	3. Повелительное наклонение.	2	
	4. Работа с текстом «А.С. Попов – изобретатель радио».	2	

Тема 10. Промышленная электроника	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Промышленная электроника».	2	
	2. Особенности употребления модальных глаголов.	2	
	3. Эквиваленты модальных глаголов.	2	
	4. Работа с текстом «Д. Менделеев – создатель периодической системы».	1	
	5. Контрольная работа № 3 «Страдательный залог».	1	
Тема 11. История строительства	Тематика практических занятий	8	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Промышленная электроника».	2	
	2. Формы инфинитива и их значение.	2	
	3. Функции и употребление инфинитива.	2	
	4. Работа с текстом «Томас Эдисон».	2	
Тема 12. Роль технического прогресса в науке и технике	Тематика практических занятий	10	ОК. 01-ОК.09
	1. Работа с текстом «Роль технического прогресса в науке и технике».	2	
	2. Причастие I, функции причастия I.	2	
	3. Причастие II, функции причастия II.	2	
	4. Предикативные конструкции с причастием.	2	
	5. Работа с текстом «Мария Кюри и радий».	2	
Тема 13.	Тематика практических занятий	12	ОК. 01-ОК.09
	1. Активизация лексических единиц по теме «Роль леса в промышленности».	2	

Роль леса в промышленности	2. Работа с текстом «Роль леса в промышленности».	2	
	3. Совершенствование речевых навыков по теме.	2	
	4. Формы герундия и его функции в предложении.	2	
	5. Герундиальные конструкции.	2	
	6. Работа с текстом «Отец авиации».	2	
Тема 14. Человечество и металлы	Тематика практических занятий	9	ОК. 01-ОК.09
1. Активизация лексических единиц по теме «Металлы».	2		
2. Работа с текстом «Человечество и металлы».	2		
3. Сочинительные союзы. Подчинительные союзы.	2		
4. Работа с текстом «М.В. Ломоносов». Частицы. Междометия.	2		
5. Контрольная работа № 4 «Косвенная речь».	1		
Тема 15. Металлы и их использование в промышленности	Тематика практических занятий	10	ОК. 01-ОК.09
1. Активизация лексических единиц по теме «Использование металлов в промышленности».	2		
2. Работа с текстом «Металлы и их использование в промышленности».	2		
3. Сложное подлежащее.	2		
4. Сложное дополнение.	2		
5. Работа с текстом «Из истории русского черчения».	2		
Зачет с оценкой		-	

Bcero	150	
-------	-----	--

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарного и общепрофессионального цикла, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные за последние 5 лет:

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей. - М: Академия, 2019.

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы), изданные за последние 5 лет:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в 	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует задачу, определяет этапы ее решения; - составляет план для решения задачи; - использует основные источники информации для решения задач (проблем); - правильно оформляет документы; - знает лексику по темам и правильно строит предложения; - участвует в диалогах на общие и профессиональные темы; 	<p>Тестирование, Доклад с презентацией Устный опрос. Контрольные работы Рефераты</p>

<p>профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	<p>- Умеет писать сообщения на общие или профессиональные темы</p>	
--	--	--

<p>-основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>-правила разработки презентации</p> <p>-основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>-психологические основы деятельности коллектива</p> <p>- психологические особенности личности</p> <p>-правила оформления документов</p> <p>- правила построения устных сообщений</p> <p>- особенности социального и культурного контекста</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;</p> <p>- значимость профессиональной деятельности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>		
--	--	--

<p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>-основы здорового образа жизни</p> <p>-средства профилактики перенапряжения</p> <p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>- особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
---	--	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 30.08.2021г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера обслуживания» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Разработчик:

Сорокин М.В., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина ОП.06 Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный цикл и вместе с учебными дисциплинами цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	<p>Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту.</p> <p>Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.</p> <p>Применять первичные средства пожаротушения.</p> <p>Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.</p> <p>Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.</p> <p>Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.</p>	<p>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.</p> <p>Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.</p> <p>Основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны.</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения.</p> <p>Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.</p> <p>Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.</p> <p>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО.</p> <p>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.</p> <p>Правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Результаты обучения	Основные показатели результата обучения
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>Понимает и анализирует сущность и значение информации для решения задач профессиональной деятельности. Распознает задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте. Определяет этапы решения задачи. Выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. Владеет культурой мышления, умеет аргументировано и ясно строить устную и письменную речь. Владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности. Использует специальные методы и способы решения профессиональных задач в конкретной области и на стыке областей.</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Планирует процесс поиска. Структурирует получаемую информацию. Владеет способами систематизации и интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности и в соответствии с задачей информационного поиска. Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска. Оформляет результаты поиска.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применяет современную научную профессиональную терминологию. Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Анализирует психологические основы деятельности коллектива и психологические особенности личности. Уважает интересы, точку зрения, мнение окружающих людей.</p>

	Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Использует особенности социального и культурного контекста. Владеет правилами оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>Адаптирует речь с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>Грамотно и компетентно составляет деловую документацию.</p> <p>Создает продукт письменной коммуникации. определенной структуры на государственном языке.</p> <p>Самостоятельно выбирает стиль (жанр) письменной коммуникации на государственном языке в зависимости от цели, содержания и адресата.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Осознает конституционные права и обязанности. Соблюдает закон и правопорядок.</p> <p>Участствует в мероприятиях гражданско-патриотического характера, волонтерском движении.</p> <p>Аргументировано представляет и отстаивает свое мнение с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей.</p> <p>Осуществляет свою деятельность на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей.</p> <p>Демонстрирует сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Изучает нормативно-правовую документацию, техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке.</p> <p>Применяет необходимый лексический и грамматический минимум для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности.</p> <p>Владеет современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельно совершенствует устную и письменную речь и пополняет словарный запас.</p> <p>Владеет навыками технического перевода текста, понимает содержание инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	45
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях			
Тема 1.1 Основы Российского законодательства по защите населения	Тематика теоретических занятий	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Введение. Основы Российского законодательства по защите населения	2	
Тема 1.2 Безопасность и устойчивое развитие	Тематика теоретических занятий	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Безопасность и устойчивое развитие	2	
	Тематика практических занятий	8	
	1. Действия населения в очагах ядерного, химического и бактериологического поражения	2	
	2. Определение уровня радиации с помощью прибора ДП-5В.	2	
	3. Определение ОВ в воздухе с помощью прибора ВПХР	2	
4. Обеспечение личной безопасности в быту и чрезвычайных ситуациях криминогенного характера	2		
Тема 1.3 Правовые, нормативные и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности	Тематика теоретических занятий	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Правовые, нормативные и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности	2	
Раздел 2. Национальная безопасность РФ			
	Тематика теоретических занятий	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06
	1. Национальные интересы и национальная безопасность России	2	

Тема 2.1 Национальная безопасность РФ	2. Организация обороны Российской Федерации	2	ОК 09
Раздел 3. Основы военной службы			
Тема 3.1 Правовые основы военной службы	Тематика теоретических занятий	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Правовые основы военной службы	2	
	2. Функции, цели и задачи Вооруженных Сил РФ	2	
	Тематика практических занятий	12	
	1. Составы военнослужащих, воинские звания и знаки различия	2	
	2. Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ	2	
	3. Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания	2	
	4. Суточный наряд роты	2	
	5. Обязанности и действия часового	2	
6. Военнослужащие и взаимоотношения между ними	2		
Тема 3.2 Огневая подготовка	Тематика теоретических занятий	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Автомат и ручной пулемет Калашникова.	2	
	2. Ручные осколочные гранаты.	2	
	Тематика практических занятий	14	
	1. Вооружение МСО. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	2	
	2. Выполнение упражнения №1 по стрельбе из пневматического оружия	2	
	3. Выполнение упражнения №2 по стрельбе из пневматического оружия	2	
	4. Отработка навыков практической стрельбы из пневматического оружия (стрелковый поединок)	2	
	5. Выполнение упражнения №3 по стрельбе из пневматического оружия	2	
6. Назначение и устройство ручных осколочных гранат	2		
7. Выполнение нормативов по разборке и сборке автомата Калашникова	2		
Тема 3.3 Строевая подготовка	Тематика практических занятий	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Выполнение строевых приемов без оружия	2	
	2. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении	2	
	3. Выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй. Подход к начальнику и отход от него. Строй отделения и взвода	2	

	4. Выполнение строевых приемов в составе отделения	2	
--	--	---	--

Тема 3.4 Боевые традиции Вооруженных сил России	Тематика теоретических занятий	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Боевые традиции Вооруженных сил России	3	
	2. Военная присяга	2	
Тема 3.5 Правила оказания первой помощи в чрезвычайных и опасных ситуациях мирного и военного времени	Тематика практических занятий	3	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 09
	1. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при ранениях, переломах	2	
	2. Отработка навыков оказания неотложной психологической помощи в экстремальных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	1	
Всего		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

- музей военно-патриотического воспитания;
- компьютер;
- аудио-, видео-, проекционная аппаратура;
- войсковой прибор химической разведки (ВПХР);
- рентгенметр ДП-5В;
- робот-тренажер «Александр»;
- электронный тир;
- полоса препятствий;
- стрелковый тир.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы ОИ - Основные источники учебной литературы:

1. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности –М:Академия, 2019
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности-М:Академия,2017
3. Косолапова Н.В.Безопасность жизнедеятельности. Практикум.-М:Академия, 2018
4. Сапронов Ю.Г.Безопасность жизнедеятельности.-М:Академия,2018
5. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. М: Академия, 2019
6. Груманов Л.В. Охрана труда и техника безопасности в сфере компьютерных технологий.- М:Академия, 2018

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 30.08.2021г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Физическая культура

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера обслуживания» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Разработчик:

Гашкова С.Н., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 04 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы Основные цели дисциплины СГ.04 Физическая культура:

совершенствование коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности;

овладение профессионально-ориентированным языковым материалом;

развитие способности к самостоятельному использованию иностранного языка или к его использованию для получения новых знаний

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач 	-

	действий (самостоятельно	профессиональной деятельности	

5Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	или с помощью наставника)		
<p>ОК.02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	

<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>-применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>-содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>-современная научная и профессиональная терминология</p> <p>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>-основы предпринимательской деятельности,</p>	
---	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -определять источники достоверной правовой информации -составлять различные правовые документы -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 	<p>правовой и финансовой грамотности</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила разработки презентации -основные этапы разработки и реализации проекта 	
<p>ОК.04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	

<p>ОК.05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>-правила оформления документов</p> <p>- правила построения устных сообщений</p> <p>- особенности социального и культурного контекста</p>	
---	--	---	--

<p>ОК.06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>демонстрировать осознанное поведение;</p> <p>- описывать значимость своей специальности</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;</p>	<p>-</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</p> <p>- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>-эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>-принципы бережливого производства</p> <p>-основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>-правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и	
---	--	--	--

укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для специальности	социальном развитии человека -основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;		

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	150	150
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	-	-
Всего	150	150

бУчебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование раздел и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1	Основы физической культуры	2	
Тема 1.1 Основы здорового образа жизни.	Тематика практических занятий 1. Основные понятия здорового образа жизни. Инструктаж по ТБ	2	ОК.01- ОК.09
Раздел 2	Легкая атлетика	12	
Тема 2.1. Спринтерский бег.	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
	2. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	2	
Тема 2.2. Эстафетный бег.	Тематика практических занятий		
	3. Совершенствование техники эстафетного бега	2	
Тема 2.3. Длительный бег.	Тематика практических занятий		
	4. Совершенствование техники и тактики длительного бега	2	
	5. Техника бега на дистанции 2000/3000 метров, контрольный норматив	2	
Тема 2.4. Прыжки в длину.	Тематика практических занятий		
	6. Техника прыжка в длину: с разбега способом «согнув ноги», с места	2	
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол	14	
	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09

Тема 3.1. Техника передвижений, остановок, поворотов и стоек	1. Техника передвижений	2	
	2. Техника поворотов и стоек	2	
Тема 3.2. Техника приема и передач мяча	Тематика практических занятий		
	3. Техника приема и передач мяча	2	
Тема 3.3. Техника подачи мяча	Тематика практических занятий		
	4. Техника верхней прямой подачи мяча	2	
	5. Техника нижней подачи и приёма после неё	2	
Тема 3.4. Прямой нападающий удар	Тематика практических занятий		
	6. Техника нападающего удара	2	
Тема 3.5. Блокирование	Тематика практических занятий		
	7. Техника блокирования: индивидуального и группового	2	
Раздел 4	Текущий контроль	2	ОК.01- ОК.09
Тема 4.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		
	1. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 5	Лыжная подготовка	8	
Тема 5.1. Техника лыжных ходов	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом.	2	
	2. Двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы	2	
	3. Преодоление подъемов и препятствий	2	

	4. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши)	2	
Раздел 6	Спортивные игры. Баскетбол	12	
Тема 6.1. Техника передвижений	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника передвижений	2	
Тема 6.2. Техника ловли и передач мяча	Тематика практических занятий		
	2. Техника ловли и передач мяча	2	
Тема 6.3. Техника ведения мяча	Тематика практических занятий		
	3. Техника ведения мяча	2	
Тема 6.4. Техника бросков мяча	Тематика практических занятий		
	4. Броски мяча по кольцу: с места, в движении.	2	
Тема 6.5. Тактика игры	Тематика практических занятий		
	5. Тактические действия в защите и нападении	2	
Тема 6.6. Владение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	Тематика практических занятий		
	6. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	
Раздел 7	Гимнастика	12	
Тема 7.1. Строевые упражнения	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Строевые упражнения, построения в шеренгу, выход из строя	2	
Тема 7.2.	Тематика практических занятий		

	2. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке	2	
--	---	---	--

Упражнения на перекладине	3. Упражнения на гибкость, подтягивания, отжимания	2	
Тема 7.3.	Тематика практических занятий		
Развитие физических качеств	4. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, полушпагат	2	
	5. Специальные упражнения на укрепление брюшного пресса	2	
	6. Тест на гибкость, мостик	2	
Раздел 8	Легкая атлетика	8	
Тема 8.1. Спринтерский бег	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
	2. Техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	2	
Тема 8.2. Длительный бег	Тематика практических занятий		
	3. Техники и тактики длительного бега	2	
	4. Техника бега на дистанции 2000/3000 метров, контрольный норматив	2	
Раздел 9	Текущий контроль	2	
Тема 9.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 1	Основы физической культуры	2	
Тема 1.1. Основы физической подготовки	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Основы физической и спортивной подготовки. Инструктаж по ТБ	2	
Раздел 2	Легкая атлетика	8	

Тема 2.1 Спринтерский бег	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Воспитание скоростной выносливости	2	
	2. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	2	
Тема 2.2 Длительный бег	Тематика практических занятий		
	3. Развитие выносливости в процессе занятий легкой атлетикой	2	
	4. Кроссовая подготовка. Бег 3000м-юноши, 1500м-девушки.	2	
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол	12	
Тема 3.1. Техника передвижений, остановок, поворотов и стоек	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.	2	
Тема 3.2. Техника приема и передач мяча	Тематика практических занятий		
	2. Техника приема мяча	2	
	3. Техника передач мяча	2	
Тема 3.3. Техника подачи мяча	Тематика практических занятий		
	4. Подачи мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая	2	
Тема 3.4. Прямой нападающий удар	Тематика практических занятий		
	5. Техника нападающего удара	2	
Тема 3.6. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных	Тематика практических занятий		
	6. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	

способностей

--	--	--	--

Раздел 4	Текущий контроль	2	
Тема 4.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		OK.01- OK.09
	1. Средства физической культуры. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 5	Лыжная подготовка	8	
Тема 5.1. Техника лыжных ходов	Тематика практических занятий		OK.01- OK.09
	1. Элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом	2	
	2. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей	2	
	3. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности	2	
	4. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши)	2	
Раздел 6	Элементы атлетической гимнастики	6	
Тема 6.1. Комплекс упражнений атлетической гимнастики	Тематика практических занятий		OK.01- OK.09
	1. Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	2	
Тема 6.2. Упражнения силовой направленности	Тематика практических занятий		OK.01- OK.09
	2. Упражнения для развития силовых качеств	2	
	3. Круговая тренировка на 5 - 6 станций	2	
Раздел 7	Спортивные игры. Баскетбол	10	
Тема 7.1. Техника передвижений	Тематика практических занятий		OK.01- OK.09
	1. Перемещение по площадке. Ведение мяча	2	
	Тематика практических занятий		

Тема 7.2. Техника ловли и передач мяча	2. Передачи мяча: 2-я руками от груди, с отскоком от пола, от груди, сбоку, снизу.	2	
	3. Ловля мяча: 2-я руками на уровне груди, с отскоком от пола	2	
Тема 7.3. Техника ведения мяча	Тематика практических занятий		
	4. Совершенствование техники ведения мяча	2	
Тема 7.4. Техника бросков мяча	Тематика практических занятий		
	5. Броски мяча по кольцу: с места, в движении	2	
Раздел 8	Легкая атлетика	6	
Тема 8.1 Спринтерский бег	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Совершенствование техники спринтерского бега	2	
Тема 8.2 Длительный бег.	Тематика практических занятий		
	2. Совершенствование техники бега на средние дистанции: 500 м, 2000м.	2	
	3. Техники и тактики длительного бега	2	
Раздел 9	Текущий контроль	4	
Тема 9.1. Промежуточная аттестация	Тематика практических занятий		
	1. Самоконтроль при занятиях физической культурой. Дифференцированный зачет	2	
Раздел 1	Физическая культура в профессиональной подготовке	2	
Тема 1.1. Профессионально - прикладная физическая подготовка	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	Профессионально-прикладная физическая подготовка. Инструктаж по ТБ	2	

Раздел 2	Легкая атлетика	6	
Тема 2.1. Спринтерский бег.	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	2	
Тема 2.2. Бег на длинные дистанции	Тематика практических занятий		
	2. Техника бега на дистанции 2000/3000 метров, контрольный норматив	2	
Тема 2.3. Прыжки в длину	Тематика практических занятий		
	3. Целостное выполнение техники прыжка в длину, контрольный норматив	2	
Раздел 3	Спортивные игры. Волейбол	8	
Тема 3.1. Техника передач и приемов мяча	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Техника передач мяча двумя руками: на месте, в прыжке, вперед, над собой, назад.	2	
Тема 3.2. Техника подачи мяча	Тематика практических занятий		
	2. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	2	
Тема 3.3. Техника нападающего удара	Тематика практических занятий		
	3. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара	2	
Тема 3.4. Тактика игры в защите и нападении	Тематика практических занятий		
	4. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении	2	
Раздел 4	Гимнастика	12	
Тема 4.1. Строевые упражнения	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
	1. Строевые упражнения, построения в шеренгу, выход из строя	2	

Тема 4.2.	Тематика практических занятий		
Упражнения на перекладине	2. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке	2	
	3. Упражнения на гибкость, подтягивания, отжимания	2	
Тема 4.3.	Тематика практических занятий		
Развитие физических качеств	4. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, полушпагат	2	
	5. Специальные упражнения на укрепление брюшного пресса	2	
Раздел 5.	Текущий контроль	3	
Тема 5.1.	Тематика практических занятий		ОК.01- ОК.09
Промежуточная аттестация	1. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
	1. Общефизическая подготовка. Дифференцированный зачет	2	
Всего		150	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

Скамейка Баскетбольные кольца Сетка волейбольная Шахматы деревянные

Секундомер электронный Мяч волейбольный

Мяч баскетбольный Сетка волейбольная Мат гимнастический Табло судейское Скамья для отжима Гимнастические палки

Лыжный комплект (лыжи, палки, крепление)

Теннисный стол складной с двумя мембранными сетками Персональный компьютер

Плакаты.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

ОИ – Основные источники учебной литературы (печатные издания и / или электронные ресурсы), имеющиеся в библиотеке техникума и изданные за последние 5 лет:

1. Решетников Н.В. Физическая культура.-М:Академия, 2019.

2. Бишаева А.А. Физическая культура.-М:Академия, 2019.

3. Бишаева А.А. Физическая культура.-М:Академия, 2020.

ДИ – Дополнительные источники (печатные издания, электронные ресурсы), изданные за последние 5 лет:

1. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения 	<ul style="list-style-type: none"> - использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, для достижения жизненных и профессиональных целей; - знает о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - знает основы здорового образа жизни 	<ul style="list-style-type: none"> - реферат - дневник самоконтроля с последующим показом комплекса упражнений на занятиях - тестирование по взаимосвязи различных разделов физической культуры, основам профессионально прикладной физической подготовке - самоконтроль - устный опрос в форме индивидуальной беседы

<p>- программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности -правила разработки презентации -основные этапы разработки и реализации проекта -психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности -правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста сущность гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека 		
---	--	--

<p>-основы здорового образа жизни</p>		
---------------------------------------	--	--

<p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья</p> <p>-средства профилактики перенапряжения</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, промышленной, экологической безопасности и электробезопасности</p> <p>Требования, предъявляемые к рабочему месту для производства работ по обслуживанию электрооборудования, устройств электроснабжения и технологического оборудования</p>		
--	--	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 30.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине

ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера обслуживания» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Разработчик: Петрова И.Н., преподаватель Новочебоксарского политехнического техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 «Основы предпринимательства» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес - идеи; формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития РТ; ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; выбирать систему налогообложения бизнеса; проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; обосновывать ценовую политику; выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; составлять бизнес-план; оформлять презентацию бизнес- проектов.	понятие, функции и виды предпринимательства; задачи государства и Республики Татарстан по формированию социально ориентированной рыночной экономики; приоритетные направления развития Республики Татарстан как источника формирования инновационных бизнес - идей; порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; правовой статус индивидуального предпринимателя; организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; порядок лицензирования отдельных видов деятельности; деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности; юридическую ответственность предпринимателя; нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса; системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов; порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности; виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства; порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним; ценовую политику в предпринимательстве; сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;

		методику составления бизнес-плана и оценки его эффективности.
--	--	---

1.2.2 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
В т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	36
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	
Итоговая аттестация	Диф. зачет

2.2. Тематический план содержания учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Содержание и современные формы предпринимательства	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	1. Содержание и современные формы предпринимательства Основные сферы предпринимательской деятельности. Цели и функции предпринимательства. 2. Условия развития предпринимательства.	4	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Подготовить и представить презентацию на тему «Особенности развития предпринимательства в России и Республике Татарстан» (работа по командам)	2	
Тема 2. Виды предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Виды предпринимательской деятельности Понятие об индивидуальной предпринимательской деятельности. Определение малого предпринимательства и его критерии в России. Субъекты малого предпринимательства. Значение и задачи малого предприятия. Плюсы и минусы малого предпринимательства. Развитие малого предпринимательства. Государственная поддержка малого предпринимательства.	4	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Определение плюсов и минусов малого предпринимательства в РТ. Заполнение таблицы. Практическое занятие № 3. Выделение направлений поддержки поддержки малого предпринимательства в России и Республике Татарстан	4	
Тема 3. Организация и развитие собственного дела	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Организация и развитие собственного дела Этапы создания собственного дела. Порядок создания нового предприятия. Франчайзинг, его сущность,		

преимущества и недостатки.

4

	Основы бизнес-плана, основные разделы. Порядок составления.		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Определение идеи создания собственного бизнеса»	2	
	Практическое занятие № 5. Алгоритм создания нового бизнеса. Этапы бизнес бизнес -планирования	4	
	Практическое занятие № 6. «Бизнес по франчайзингу.Плюсы и минусы франчайзинга»		
Тема 4. Механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм		
	Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы предприятия. Экономические условия, определяющие деятельность фирмы. Основные показатели деятельности фирмы	4	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 7. Деловая игра «Сравнительный анализ предприятий различных организационно-правовых форм»	2	
	Практическое занятие № 8. Самозанятость: плюсы и минусы. Порядок регистрации.	2	
Тема 5. Риски в деятельности предпринимателя	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Риски в деятельности предпринимателя		
	Пути и методы снижения риска в деятельности предпринимательства Банкротство предприятий	4	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 9. Подготовка и защита блок –схем «Виды рисков в предпринимательстве»	2	
	Практическое занятие № 10. Алгоритм прохождения процедуры банкротства предприятия.	2	
Тема 6. Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна		
	Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности.	4	

	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 11. Деловая игра «Конкуренция предприятия»	2	
	Практическое занятие № 12. Разработка стратегии повышения конкурентоспособности предприятия	2	
Тема 7. Взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями	4	
	Условия предоставления кредитов и этапы кредитования		
	Тематика практических занятий	4	
	Практические занятия 13. Расчет коэффициента рыночной активности	2	
	Практическое занятие № 14. Деловая игра «Кредитование предприятий бизнеса. Сравнительный анализ условий предоставления кредитов и этапы кредитования в кредитных организациях»	2	
Тема 8. Налогообложение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 6.1-6.4
	Понятие и характеристика общего режима Налогообложение предпринимательской деятельности. Особенности налогообложения частного предпринимателя Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса. Системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.налогообложения. Специальные налоговые режимы: упрощенная система налогообложения (УСН), система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход по отдельным видам предпринимательской деятельности (ЕНВД). Понятие и характеристика системы налогообложения для предприятий малого и среднего бизнеса.	4	
	Тематика практических занятий	4	
	Практические занятия № 15. Анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложения.	2	
	Практическое занятие № 16. Деловая игра «Система налогообложения предприятий бизнеса. Расчет налоговой базы и суммы налогов предприятия»	2	
Тема 9.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-11,

Культура предпринимательства	Сущность и значение культуры предпринимательства; деловая и профессиональная этика; деловые отношения – важнейшая часть культуры предпринимательства; основные черты бизнесмена. Предпринимательская этика и этикет.	2	ПК 6.1-6.4
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 15. Деловая игра «Разработка корпоративного кодекса поведения сотрудников»	2	
	Практическое занятие № 16. «Роль невербальных коммуникаций в бизнесе»	2	
	Практическое занятие № 17. «Ответственность за незаконное предпринимательство»	2	
Итоговая аттестация дифференцированный зачет			
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет менеджмента, маркетинга и коммерческой деятельности Рабочее место преподавателя
 Парты ученические Стулья ученические Стол
 компьютерный
 Персональный компьютер Монитор Шкаф книжный Шкаф
 встроенный
 Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной
 дисциплины

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

1. Кузьмина Е. Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для СПО / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 455 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/491909>. — Режим доступа: по подписке.
2. Круглова Н.Ю. Основы бизнеса (предпринимательства): учебник /Н.Ю.Круглова. —2 изд., перераб. и доп. — Москва: КНОРУС, 2022. —440 с.
3. Морозов, Г.Б. Предпринимательская деятельность: учебники и практикум для СПО / Г.Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 457 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/492915>. — Режим доступа: по подписке
4. Разумовская Е.В. Предпринимательское право: учебник для СПО / Е.В. Разумовская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 272 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/489643>. — Режим доступа: по подписке.
5. Самарина В.П. Основы предпринимательства: учебник / В.П. Самарина — 2 изд., перераб. — Москва: КНОРУС, 2021. — 224 с.
6. Чеберко, Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебники и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. — Москва: Юрайт, 2022. — 219 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru/bcode/493308>. — Режим доступа: по подписке.
7. Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебники и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. — Москва: Юрайт, 2020. — 219 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. — Москва. — Обновляется в течение суток. — URL: <https://znanium.com/>

3.2.3. Дополнительная литература

1. Иванова Р.М. История российского предпринимательства: учебное пособие / Р.М. Иванова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 303 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/494517>. — Режим доступа: по подписке.
2. Ильин, А.Б. Организация предпринимательской деятельности: учебник / А. Б. Ильин, Л. С. Леонтьева. — Москва: КноРус, 2021. — 340 с. — URL: <https://book.ru/book/938786>. — Режим доступа: по подписке.

3. Лапуста М. Г. Предпринимательство: учебник / М. Г. Лапуста. — Изд. испр. —
Москва: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832436>. —

Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональ ные компетенции (ОК,ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: анализировать условия необходимые для развития производства;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
сопоставлять экономические показатели фирмы;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
определять стоимость и рассчитывать себестоимость;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
осуществлять контроль за товарно-материальными фондами и наличными средствами;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
составлять бизнес-план; осуществлять подсчет прямых и косвенных затрат.	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
Знать правовые основы предпринимательской деятельности; условия необходимые для производства товаров и услуг;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11. ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	письменного/устного опроса; тестирования;
нормативную базу предприятия; правовые основы учредительного договора;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	письменного/устного опроса; тестирования;
сущность и составляющие бизнес-плана;	ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР	оценки результатов самостоятельной работы

источники финансирования производства; пути снижения себестоимости.		9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
--	--	--------------------------------------	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 30.08.2021г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера обслуживания» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ Т.Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Разработчик:

Семенова Т.Г.

преподаватель дисциплин профессионального цикла
Новочебоксарского политехнического техникума

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; использовать информационно- телекоммуникационную сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.

Дисциплина «ОП.01 Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁷:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;	номенклатура информационных источников, применяемых приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение	-

⁷ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-

ПК 1.1	Выбирать методы, способы и приемы сборки и сварки конструкций с учетом условий производства;	классификацию основных процессов и технологического оборудования производства органических веществ; основные требования, предъявляемые к оборудованию; устройство и принципы действия типового оборудования и арматуры; методы расчета и принципы выбора	Подготавливать оборудование к безопасному пуску, выводу на технологический режим и остановке
--------	--	--	--

		основного и вспомогательного технологического оборудования; эксплуатационные особенности оборудования и правила его безопасного обслуживания.	
ПК 1.2	Выполнять техническую подготовку производства	классификацию основных процессов и технологического оборудования производства органических веществ; основные требования, предъявляемые к оборудованию; устройство и принципы действия типового оборудования и арматуры; методы расчета и принципы выбора основного и вспомогательного технологического оборудования; эксплуатационные особенности оборудования и правила его безопасного обслуживания	наблюдения и контроля за работой и состоянием оборудования, коммуникаций и арматуры; ведения журнала наблюдения за работой оборудования;

ПК 1.3	Выбирать основные и сварочные материалы, оборудование, приспособления и инструменты для обеспечения производства	классификацию основных процессов и технологического оборудования производства органических веществ; основные требования, предъявляемые к оборудованию; устройство и принципы действия типового оборудования и арматуры; методы расчета и принципы выбора основного и вспомогательного технологического оборудования;	Обеспечения безопасную эксплуатацию оборудования при ведении технологического процесса. расчетов параметров машин и аппаратов и отдельных элементов
--------	--	--	---

		эксплуатационные особенности оборудования и правила его безопасного обслуживания	
ПК 2.2	Выбирать вид и параметры режимов обработки материала с учетом применяемой технологии;	нормативные документы по подготовке оборудования к ремонту и приему его из ремонта; правила оформления нормативных документов оборудования после ремонта;	подготавливать оборудование к ремонтным работам и техническому освидетельствованию; принимать оборудование производить пуск оборудования после всех видов ремонта;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия ⁸	60	-
Курсовой проект	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	60	-

⁸ *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Текстовый редактор MS Word.	Содержание		ОК 02, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК.2.2
	Основы работы в текстовом редакторе MS Word. Создание текстовых документов.	4	
	Создание текстовых документов с таблицами.	4	
	Создание текстовых документов с формулами Eqation 3	4	
	Создание и редактирование химических формул.	4	
	В том числе практических занятий		
	Создание текстовых документов с таблицами с формулами Eqation 3	4	
Тема 1.2. Электронная таблица MS Excel.	Содержание		ОК 02, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК.2.2
	Основы работы в электронных таблицах MS Excel.	2	
	Математические расчеты в MS Excel.	2	
	Построение диаграмм в MS Excel.	2	
	Сложные вычисления в MS Excel.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практические работы: Создание программы для расчета молярной массы вещества	2	
	Создание программы для расчета химической реакции	2	

	Создание программ для расчета по формулам аналитической химии	2	
	Создание программ для расчета по формулам физической химии	2	
	Построение диаграмм в MS Excel.	2	
Тема 1.3. САПР КОМПАС	Содержание		ОК 02, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК.2.2
	Основы настройки КОМПАС, виды документации. Рабочие панели КОМПАС	4	
	Построение фигур в КОМПАС	4	
	В том числе практических занятий		
	Условные графические изображения аппаратов.	6	
	Элементы чертежей реакторов	4	
	Чертежи технологических узлов. Чертеж технологической схемы	4	
Всего		60	

2.3. Курсовой проект (работа) – не предусмотрено

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарного и общепрофессионального цикла, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М: Академия, 2018
2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М: Академия, 2019
3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Уметь:</p> <p>выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</p> <p>использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</p> <p>получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</p> <p>применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</p> <p>применять компьютерные программы для поиска информации, составления и</p>	<p>Оцениванию подлежат все зачетные практические работы по темам и разделам. Задание, выполненное полностью - 5 (отлично).</p> <p>Задание, выполненное в минимальном объеме (не менее чем на половину) – 3 (удовлетворительно).</p> <p>Задание, выполненное более чем на $\frac{3}{4}$ - 4 (хорошо)</p>	<p>Оценка решения задач, оценка устных и письменных ответов студентов.</p> <p>Оценка подготовки и защиты рефератов, сообщений, докладов.</p> <p>Оценка выполнения тестирования.</p> <p>Оценка выполнения лабораторных работ и практических работ.</p>

оформления документов и презентаций.		
Знать:		
<p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных ЭВМ и вычислительных систем;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</p> <p>основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</p> <p>основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>		<p>Тесты проверки знаний: устройство компьютера, Операционные системы, Компьютер и пакеты прикладных программ.</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 114 «О» от 31.08.2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.07

ИНФОРМАТИКА

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск 2021

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК естественно-математического цикла Протокол № 1 от 31.08.2021

Председатель _____ Г.Г.Григорьева

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри 30.08.2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины Информатика разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования, Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Информатика (Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации), в соответствии с учебным планом по профессии: **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчики: Григорьева Е.В., Семенова Т.Г., преподаватели информатики Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Пояснительная записка	4
1.1. Общая характеристика учебной дисциплины «Информатика»	5
1.2. Место учебной дисциплины в учебном плане	6
1.3. Результаты освоения учебной дисциплины	6
1.4. Содержание учебной дисциплины	8
2. Тематическое планирование	11
2.1. Сводный тематический план	11
2.2. Тематический план, содержание учебной дисциплины	12
2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов	17
2.4. Перечень рефератов, практических работ, контрольных работ	21
3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Информатика»	25

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Данная программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; (ППКРС)/программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа учебной дисциплины «Информатика» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.1. Общая характеристика учебной дисциплины «ИНФОРМАТИКА»

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

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

При освоении профессий СПО гуманитарного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно - научного и социально-экономического профилей профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но некоторые темы — более углубленно, учитывая специфику осваиваемых профессий

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- 6) «Информационная деятельность человека»;
- 7) «Информация и информационные процессы»;
- 8) «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- 9) «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- 10) «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках

промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Информатика» является составной частью общеобразовательного учебного предмета «Информатика» обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

личностных:	
Л1	чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
Л2	осознание своего места в информационном обществе;
Л3	готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
Л4	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;
Л5	умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
Л6	умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
Л7	умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
Л8	готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
метапредметных:	
М1	умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
М2	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;
М3	использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

М4	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;
М5	умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
М6	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;
М7	умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
предметных:	
П1	сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
П2	владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
П3	использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
П4	владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
П5	владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
П6	сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
П7	сформированность представлений о компьютерно-математических моделях необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
П8	владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
П9	сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
П10	понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ прав доступа к глобальным информационным сервисам;
П11	применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.
Личностные результаты реализации программы воспитания:	
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

1.4. Содержание учебной дисциплины

Введение

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

1. Информационная деятельность человека

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

Практические занятия. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с программным обеспечением. Установка программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.

1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Практические занятия. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

2. Информация и информационные процессы

2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Практические занятия. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. Представление информации в различных системах счисления.

2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка информации.

2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.

2.2.2. Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному.

Практические занятия

Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.

Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.

Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных. Разработка несложного алгоритма решения задачи.

2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.

Практические занятия

Среда программирования. Тестирование программы. Программная реализация несложного алгоритма.

2.2.4. Компьютерные модели различных процессов.

Практические занятия

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

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

2.3.1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных. Извлечение данных из архива. Запись информации на внешние носители различных видов.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

Практические занятия

Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практические занятия

Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Сервер. *Сетевые операционные системы*. Понятие о системном администрировании. Разграничение прав доступа в сети. Подключение компьютера к сети. *Администрирование локальной компьютерной сети*.

3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

Практические занятия

Защита информации, антивирусная защита. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

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

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).

4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Практические занятия

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных, и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практические занятия

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. *Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.*

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Использование презентационного оборудования. Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

Практические занятия

Компьютерное черчение.

5. Телекоммуникационные технологии

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

Практические занятия

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

5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Поисковые системы. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

5.1.2. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Подключение модема. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.

5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта.

Практическое занятие

Средства создания и сопровождения сайта.

5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, *видеоконференция, интернет-телефония.*

Практическое занятие

Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения. Настройка видео веб-сессий.

5.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ:

2.1. СВОДНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Наименование разделов и тем	Макс. учебная нагрузка студента	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа студентов
		Всего	теоретические занятия	практические занятия	
Введение	2	2	2	-	-
Раздел 1. Информационная деятельность человека	6	6	4	2	-
Раздел 2. Информация и информационные процессы	15	15	9	6	-
Раздел 3. Средства ИКТ	23	23	11	12	-
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	100	100	42	58	-
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии	19	19	10	9	-
Всего по дисциплине дисциплине	165	165	78	87	-

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС/ППССЗ) количество часов на освоение рабочей программы дисциплин следующее:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 165 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 165 часов; из них на практическое обучение 87 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Тематический план учебной дисциплины Информатика I курс

	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теоретическое занятия	Практические занятия
	1 семестр	64	38	26
	Введение	2	2	
1	Введение. Инструктаж по технике безопасности	1	1	
2	Роль информационной деятельности в современном обществе.	1	1	
	Тема 1. Информационная деятельность человека	6	4	2
3	Основные этапы развития информационного общества.	1	1	
4	Этапы развития технических средств	1	1	
5	Информационные ресурсы общества.	1	1	
6	Работа с образовательными информационными ресурсами	1		1
7	Работа с образовательными информационными ресурсами	1		1
8	Правовые нормы и правонарушения в информационной сфере	1	1	
	Тема 2. Информация и информационные процессы	15	9	6
9	Понятие информации. Единицы измерения информации	1	1	
10	Информационные модели. Структура информационных моделей.	1	1	
11	Алфавитный подход к определению количества информации	1	1	
12	Двоичное представления информации.	1	1	
13	Дискретное представление текстовой, графической, звуковой, видеоинформации.	1		1
14	Системы счисления. Позиционная и непозиционная системы счисления	1	1	
15	Перевод чисел из десятичной системы счисления в другую	1		1
16	Перевод чисел из двоичной системы счисления в другую	1		1
17	Арифметические и логические основы обработки информации	1	1	
18	Алгоритм и способы их описания.	1	1	

19	Построение алгоритмов и их реализация на компьютере	1		1
20	Язык программирования. Синтаксис программирования	1	1	
21	Программная реализация несложного алгоритма	1		1
22	Исследования на основе использования готовой компьютерной модели	1		1
23	Контрольная работа №1 «Информация и информационные процессы»	1	1	
	Тема 3. Средства информационных и коммуникационных технологий	23	11	12
24	Архитектура персонального компьютера.	1	1	
25	Основные и дополнительные устройства компьютера.	1	1	
26	Средства хранения и переноса информации	1	1	
27	Внешние устройства компьютера	1	1	
28	Требования эргономики при работе на компьютере	1	1	
29	Защита информации. Методы защиты информации	1	1	
30	Компьютерные вирусы и антивирусные программы	1	1	
31	Размещение, поиск и сохранение информации. Антивирусные средства защиты	1		1
32	Размещение, поиск и сохранение информации. Антивирусные средства защиты	1		1
33	Программное обеспечение персонального компьютера	1	1	
34	Операционная система. Виды ОС	1	1	
35	Операционная система Windows. Графический интерфейс.	1		1
36	Работа в среде Windows. Организация работы на персональном компьютере.	1		1
37	Работа в среде Windows. Организация работы на персональном компьютере.	1		1
38	Файл, файловая система. Архиваторы	1	1	
39	Создание архива данных. Извлечение данных из архива	1		1
40, 41	Стандартные программы Windows. Графический редактор.	2		2
42, 43	Мультипрограммный режим работы в среде Windows.	2		2
44, 45	Комплексная работа с информацией в среде Windows.	2		2
46	Контрольная работа №2 «Средства информационных и коммуникационных технологий»	1	1	
	Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.	100	42	58
47	Классификация и возможности текстовых редакторов	1	1	
48	Текстовый процессор MS Word: назначение и принципы работы	1	1	
49	Ввод текста и форматирование шрифтов	1	1	
50	Ввод текста и форматирование шрифтов	1		1
51	Оформление абзацев текста	1	1	
52	Оформление абзацев текста	1		1

53	Работа с таблицами	1	1	
54	Создание и форматирование таблиц	1	1	
55	Создание и форматирование таблиц	1		1
56	Создание кнопок и списков в текстовых документах	1	1	
57	Создание кнопок и списков в текстовых документах	1		1
58	Графические объекты в текстовом документе	1	1	
59	Рисунки и схемы в текстовых документах	1	1	
60	Рисунки и схемы в текстовых документах	1		1
61	Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов	1	1	
62	Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов	1		1
63	Работа в программе Publisher	1	1	
64	Создание компьютерных публикаций средствами MS Publisher	1	1	1
	2 семестр	68	25	43
65	Сохранение и печать документа	1		1
66	Контрольная работа по MS Word	1		1
67	Технология создания и обработки числовой информации	1	1	
68	Расчеты с помощью программы Калькулятор	1		1
69	Табличный редактор Excel. Интерфейс программы	1	1	
70	Ввод и редактирование данных	1	1	
71	Моделирование электронной таблицы	1		1
72	Ввод формул в ячейки таблицы	1	1	
73	Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel	1		1
74	Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel	1		1
75	Диаграммы, графики в Excel.	1	1	
76	Построение и форматирование диаграмм в MS Excel	1		1
77	Построение и форматирование диаграмм в MS Excel	1		1
78	Функции Excel.	1	1	
79	Использование функций в расчетах MS Excel	1		1
80	Использование функций в расчетах MS Excel	1		1
81	Относительная, абсолютная адресация.	1	1	
82	Относительная и абсолютная адресация MS Excel.	1		1
83	Поиск, фильтрация и сортировка данных	1	1	
84	Фильтрация данных.	1		1
85	Комплексное использование возможностей MS Excel для создание документов	1		1
86	Комплексное использование возможностей MS Excel для создание документов	1		1
87	Печать и сохранение таблицы	1		1
88	Контрольная работа №4 по программе Excel	1		1
89	Контрольная работа №4 по программе Excel	1	1	
90	Базы данных и их виды. Система управления базы данных	1	1	
91	Организация базы данных MS Access. Интерфейс программы	1	1	
92	Таблицы в базах данных	1	1	

93	Создание новой базы данных и таблиц в MS Access	1		1
94	Создание новой базы данных и таблиц в MS Access	1		1
95	Формы и отчеты данных в MS Access	1	1	
96	Создание форм и отчетов в MS Access	1		1
97	Создание форм и отчетов в MS Access	1		1
98	Запросы в MS Access	1	1	
99	Работа с данными с использованием запросов	1		1
100	Работа с данными с использованием запросов	1		1
101	Контрольная работа «Комплексная работа с объектами СУБД MS Access»	1		1
102	Контрольная работа «Комплексная работа с объектами СУБД MS Access»	1		1
103	Технология обработки графической информации	1	1	
104	Графика в профессии	1	1	
105	Графический редактор GIMP . Интерфейс программы	1	1	
106	Инструменты графического редактора GIMP	1	1	
107	Работа с инструментами выделение и заливка	1		1
108	Работа в графическом редакторе со слоями	1		1
109	Обработка фотографии	1		1
110	Работа с текстом в программе GIMP	1		1
111	Создание иллюстраций и рисование	1		1
112	Создание иллюстраций и рисование	1		1
113	Создание анимации	1		1
114	Видеомонтаж мультимедийных объектов	1	1	
115	Интерфейс программы Windows Movie Maker	1	1	
116	Монтаж и редактирование в программе Movie Maker	1		1
117	Монтаж и редактирование в программе Movie Maker	1		1
118	Создание видеоролика	1		1
119	Создание видеоролика	1		1
120	Технология обработки компьютерных презентаций в программе PowerPoint.	1	1	
121	Разметка, оформление слайдов.	1	1	
122	Создание презентаций с помощью шаблонов	1		1
123	Вставка таблицы в презентацию	1		1
124	Вставка текста с рисунком	1		1
125	Вставка графиков и диаграмм в презентации	1		1
126	Вставка звуковых и видео-объектов объектов, настройка.	1		1
127	Создание анимации, настройка в презентациях.	1	1	
128	Создание презентации с управляющими кнопками. Создание гиперссылок.	1		1
129	Создание презентации по профессии	1		1
130	Планирование показа и демонстрация слайдов	1		1
131	Подготовка презентации к демонстрации	1		1
132	Печать презентаций	1	1	
	2 курс (3 семестр)	33	15	18
	Тема 5. Телекоммуникационные технологии	33	15	19
133	Понятие и назначение компьютерных сетей	1	1	
134	Типы и топология сетей			
135	Технические средства коммуникации	1	1	
136	Глобальная сеть Интернет	1	1	

137	Сервисы Интернета	1	1	
-----	-------------------	---	---	--

138	Понятие информационной безопасности	1	1	
139	Основные виды угроз информационной безопасности	1	1	
140	Защита информации в сети Интернет	1	1	
141	Работа с электронными каталогами библиотек.	1		1
142	Технология поиска информации в сети Интернет	1	1	
143	Поиск информации в сети Интернет	1		1
144	Поиск информации в сети Интернет	1		1
145	Создание ящика электронной почты	1		1
146	Методы создания и сопровождения сайта.	1	1	
147	Создание Web страницы на языке HTML.	1		1
148	Создание таблиц в Web странице	1		1
149	Создание гиперссылок в Web страницах	1		1
150	Создание связанных Web страниц на языке HTML.	1	1	
151	Сетевая этика и культура	1	1	
152	Личные сетевые сервисы в Интернете.	1	1	
153	Коллективные сетевые сервисы в Интернете.	1	1	
154	Организация форумов и чатов в сети Интернет	1	1	
155	Сетевая телеконференция Работа в чате и сетевом сообществе	1		1
156	Работа в чате и сетевом сообществе	1		1
157	Коллективное редактирование текстовых документов	1		1
158	Коллективное редактирование таблиц	1		1
159	Коллективное редактирование презентаций	1		1
160	Контрольная работа «Телекоммуникационные технологии»	1		1
161	Контрольная работа «Телекоммуникационные технологии»	1		1
162	Повторение	1		1
163	Повторение	1		1
164, 165	Дифференцированный зачет	2		2
	Итого	165	78	87

2.3. Характеристика основных видов деятельности студентов

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<ul style="list-style-type: none"> • находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах; • классифицировать информационных процессов по принятому основанию; • выделять основных информационных процессов в реальных системах;
1. Информационная деятельность человека	
	<ul style="list-style-type: none"> • владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира; • исследовать с помощью информационных моделей структуры и поведение объекта в соответствии с поставленной задачей; • выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения; • использовать ссылки и цитирования источников информации; • использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей; • владеть нормами информационной этики и права; • соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;
2. Информация и информационные процессы	
2.1. Представление и обработка информации	<ul style="list-style-type: none"> • оценивать информацю с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.); • знать о дискретной форме представления информации; • знать способы кодирования и декодирования информации; • иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; • владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; • отличать представление информации в различных системах счисления; • знать математические объекты информатики; • применять знания в логических формулах;
2.2. Алгоритмизация и программирование	<ul style="list-style-type: none"> • владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимости формального описания алгоритмов; • уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; • уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

	<ul style="list-style-type: none"> • реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи; • разбивать процесс решения задачи на этапы; • определять для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем); <p>Примеры задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива); - алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления; - алгоритмы решения задач методом перебора; - алгоритмы работы с элементами массива;
2.3. Компьютерное Моделирование	<ul style="list-style-type: none"> • иметь представление о компьютерных моделях, уметь приводить примеры; • оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования; • выделять в исследуемой ситуации: объект, субъект, модель; • выделять среди свойств данного объекта существенные свойства с точки зрения целей моделирования;
2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров	<ul style="list-style-type: none"> • оценивать и организовывать информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью; • анализировать и сопоставлять различные источники информации;
<p>• 3. Средства информационных и коммуникационных технологий</p>	
3.1. Архитектура компьютеров	<ul style="list-style-type: none"> • анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств; • анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации; • определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач; • анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов; • выделять и определять назначения элементов окна программы;
3.2. Компьютерные сети	<ul style="list-style-type: none"> • иметь представление о типологии компьютерных сетей, уметь приводить примеры; • определять программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети; • знать возможности разграничения прав доступа в сеть и применять это на практике;
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	<ul style="list-style-type: none"> • владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и

Защита информации, антивирусная защита	<p>ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> • понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете, применять их на практике; • реализовывать антивирусную защиту компьютера;
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	
<p>4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.</p> <p>4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).</p> <p>4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.</p> <p>4.4. Представление о программных средствах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных; • уметь работать с библиотеками программ; • использовать компьютерных средства представления и анализа данных; • осуществлять обработки статистической информации с помощью компьютера; • пользоваться базами данных и справочными системами; • владеть основными сведениями о базах данных и средств доступа к ним, уметь работать с ними; • анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач;
5. Телекоммуникационные технологии	
5.1. Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> • иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий, применять на практике; • знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе; • определять ключевых слов, фраз для поиска информации; • уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации; • иметь представление о способах создания и

	сопровождения сайта, уметь приводить примеры;
5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных сетях	<ul style="list-style-type: none"> • иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры; • планировать индивидуальную и коллективную деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления проектом;
5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • определить общие принципы разработки и функционирования интернет - приложений.

2.4. Перечень рефератов, практических работ, контрольных работ

Перечень рефератов:

- Двоичное кодирование и компьютер.
- Языки программирования.
- Администратор ПК, работа с программным обеспечением.
- Защита информации
- Профилактика ПК.
- Базы данных.
- Информационно-поисковые системы.
- Личное информационное пространство.
- Сетевой этикет

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа №1 «Информация и информационные процессы»

Контрольная работа №2 «Средства информационных и коммуникационных технологий»

Контрольная работа №3 по программе Word

Контрольная работа №4 по программе Excel

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическая работа № 1,2

Работа с образовательные информационные ресурсы.

Практическая работа № 3

Дискретное представление текстовой, графической, звуковой, видеoinформации

Практическая работа № 4

Перевод чисел из десятичной системы счисления в другую.

Практическая работа № 5

Перевод чисел из двоичной системы счисления в другую

Практическая работа №6

Построение алгоритмов и их реализация на компьютере.

Практическая работа № 7

Программная реализация несложного алгоритма.

Практическая работа № 8

Исследования на основе использования готовой компьютерной модели

Практическая работа №9,10

Размещение, поиск и сохранение информации. Антивирусные средства защиты.

Практическая работа №11

Операционная система Windows. Графический интерфейс

Практическая работа №12,13

Работа в среде Windows.

Организация работы на персональном компьютере.

Практическая работа №14

Создание архива данных. Извлечение данных из архива

Практическая работа №15,16 Стандартные программы Windows. Графический редактор.

Практическая работа №17,18

Мультипрограммный режим работы в среде Windows.

Практическая работа № 19,20

Комплексная работа с информацией в среде Windows.

Практическая работа № 21

Ввод текста и форматирование шрифтов **Практическая работа № 22** Оформление абзацев

текста **Практическая работа № 23**

Создание и форматирование таблиц

Практическая работа № 24

Создание кнопок и списков в текстовых документах

Практическая работа № 25

Рисунки и схемы в текстовых документах.

Практическая работа № 26

Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов

Практическая работа № 27

Создание компьютерных публикаций средствами MS Publisher

Практическая работа № 28

Расчеты с помощью программы Калькулятор

Практическая работа №29 Моделирование таблиц **Практическая работа № 30,31**

Организация расчетов в табличном процессоре

Практическая работа № 32,33

Построение и форматирование диаграмм в MS Excel

Практическая работа № 34,35 Использование функций в расчетах MS Excel **Практическая работа №36**

Относительная и абсолютная адресация MS Excel

Практическая работа №37 Фильтрация данных **Практическая работа №38,39**

Комплексное использование возможностей Excel для создания документов

Практическая работа №40 Печать и сохранение таблицы **Практическая работа № 41,42**

Создание новой базы данных и таблиц в MS Access

Практическая работа № 43,44 Создание форма и отчетов в MS Access **Практическая работа № 45,46**

Работа с данными с использованием запросов

Практическая работа № 47

Работа с инструментами выделение и заливка

Практическая работа № 48

Работа в графическом редакторе со слоями

Практическая работа № 49 Обработка фотографии **Практическая работа № 50** Работа с текстом в программе Gimp**Практическая работа №51,52** Создание иллюстраций и рисование **Практическая работа №53**
Создание анимации**Практическая работа №54,55**

Монтаж и редактирование в программе Move Maker

Практическая работа № 56,57 Создание видеоролика **Практическая работа № 58**

Создание презентаций с помощью шаблонов

Практическая работа № 59 Вставка таблицы в презентацию **Практическая работа № 60**

Вставка текста с рисунком **Практическая работа № 61**

Вставка графиков и диаграмм в презентацию

Практическая работа № 62,63

Вставка звуковых и видео-объектов, настройка

Практическая работа № 64

Создание презентации с управляющими кнопками. Создание гиперссылок.

Практическая работа № 65 Создание презентации по профессии. **Практическая работа № 66**

Планирование показа и демонстрация слайдов

Практическая работа № 67

Подготовка презентации к демонстрации

Практическая работа № 68

Работа с электронными каталогами библиотек

Практическая работа № 69,70 Поиск информации в сети Интернет **Практическая работа №**

71 Создание ящика электронной почты **Практическая работа № 72**

Создание Web-страницы на языке HTML

Практическая работа № 73 Создание таблиц Web-странице **Практическая работа № 74**

Создание гиперссылок в Web-страницах

Практическая работа № 75 Сетевая телеконференция **Практическая работа №76**

Работа в чате и в сетевом сообществе

Практическая работа №77

Коллективное редактирование текстовых документов

Практическая работа №78 Коллективное редактирование таблиц **Практическая работа №79**

Коллективное редактирование презентаций

3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы

учебной дисциплины «Информатика».

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета информатики должно удовлетворять требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ):
 - компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM));
 - рабочее место педагога с модемом,
 - одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет);
 - периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);
 - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты):

«Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);

- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows или операционной системы Linux), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,

инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями по информатике, словарями, справочниками по информатике и вычислительной технике, научной и научно- популярной литературой и др.

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

Библиотечный фонд дисциплины:

Для обучающихся

3. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: Учебник для нач. и сред проф. образования/Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. - М.: Академия, 2017 - 352 с. ISBN 978- 5-4468-3468-6.
4. Михеева Е.В. Информатика. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.В. Михеева, О.И. Титова.– М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. ISBN 978-5-4468-6279-5.

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. «Об образовании в Российской Федерации»: Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273- ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145- ФЗ) в ред. От 03.07.2016, с изм. От 19.12.2016.)
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 № 15478 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413».

Интернет-ресурсы:

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу

«Информатика»).

www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

<http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования
«Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 114 «О» от 30.08.2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск 2021 г.

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК

«Сфера услуг»

Протокол № _____ от _____ Председатель _____
_____ Т. Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года N 1565.

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
.....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. Личностные результаты

	Планируемые результаты освоения личностных результатов обучающихся
ЛР 1-16	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</p>
--	--

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
-------------------	--

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 553 часов Из них на:

- освоение МДК – 151 час
- самостоятельную работу – 6 часов На практику:
- учебную – 144 часа
- производственную – 252 часа

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Самостоятельная работа	Практики	
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 2.1. ОК 7;9;11	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	37	35	18	2		
ПК 2.1 - 2.8 ОК 7;9;11	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	120	116	56	4		
ПК 2.1-2.8 ОК 7;9;11	Учебная и производственная практика	396				144	252
	Всего	553	151	74	6		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
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. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	2. Качество кулинарной продукции. Пищевая ценность. Органолептические показатели. Усвояемость. Безопасность. Формирование качества кулинарной продукции.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Способы обработки кулинарной продукции. Механическая обработка. Гидромеханическая обработка. Массообменная обработка. Термическая обработка.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2.	Содержание		ОК 1-7, 9;11

Организация и техническое оснащение работ по	6.Организация работы горячего цеха. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация рабочих мест в суповом отделении. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
--	--	---	-------------------------------------

приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	7. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	8. Хранение и реализация бульонов, отваров, супов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9. Соблюдение санитарных норм и правил. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Практическое занятие.		
	10-11-12. Решение ситуационных задач. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 13-14-15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		
	16.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.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	18-19-20. Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 21-22-23. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления отдельных компонентов для соусов и в процессе	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	приготовления соусов.		
Тема 1.4.	<i>Содержание</i>		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Техника безопасности в горячем цехе.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	25-26. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	27. Хранение и реализация горячих блюд. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	<i>Практическое занятие.</i> 28-29. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 30-31. 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. 32-33. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	34-35. Дифференцированный зачет	1	
<i>Самостоятельная работа</i> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2		
Всего	37		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1.	<i>Содержание</i>		

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1.Классификация бульонов и отваров. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
---	---	---	---

	2. Технология приготовления бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		
	3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. 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. Последовательность выполнения технологических операций. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	4-5-6. Технология приготовления заправочных супов. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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.	3	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	7-8-9-10-11-12. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3.	Содержание		

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,	13.Технология приготовления супов -пюре. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
--	--	---	---

вегетарианских супов разнообразного ассортимента	14. Технология приготовления прозрачных супов. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	15.Технология приготовления молочных супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 16-17-18-19-20-21. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, прозрачных супов, молочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление, отпуск.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	22. Технология приготовления сладких супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	23. Диетические и вегетарианские супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа		
	24-25-26-27-28-29. Приготовление, оформление и отпуск сладких, диетических и вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуска сладких, диетических и вегетарианских супов.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание 30. Технология приготовления холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
31-32. Супы региональной кухни.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание 33. Классификация соусов. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. 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. 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.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание 34-35. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2
	36-37. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	38-39. Технология приготовления соусов грибных, молочных, сметанных и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	40. Соусы на основе концентратов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	Приемы оформления тарелки соусами.		
	Лабораторная работа. 41-42-43-44. Приготовление соусов с мукой. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.4.	Содержание		ОК 1-7, 9;11

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	45. Технология приготовления соусов без загустителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1	ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	46. Технология приготовления холодных соусов и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	47. Технология приготовления сладких, вегетарианских и диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	48. Технология приготовления региональных соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 49-50-51-52. Приготовление соусов без загустителей. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>Содержание</i>		
	53. Блюда из овощей. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	54. Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

55. Жареные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
---	---	---

	<p>56-57. Тушеные и запеченные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p>	2	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
	<p>58. Блюда и гарниры из грибов. Выбор методов приготовления различных грибов для разных типов питания. Методы приготовления грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
	<p>Лабораторная работа. 59-60-61-62. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.</p>	4	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p><i>Содержание</i></p>		
	<p>63. Товароведная характеристика сырья. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
	<p>64. Правила варки каши и блюд из каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп. 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>

<p>65. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Хранение готовых блюд и гарниров из бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых, для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
<p>66. 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</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4</p>

	сроки хранения. Подбор соусов Хранение готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, для отпуска на вынос, транспортирования.		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 67-68-69-70. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		
	71. Пищевая ценность блюд из яиц, творога и сыра. Ассортимент, значение в питании. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	72. Приготовление блюда из яиц. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц. Методы приготовления блюд из яиц. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц. 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 Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	73. Приготовление горячих и холодных блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога. 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 творога. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

<p>74. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из 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 сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
---	---	--

	75-76. Практическое занятие. Расчет количества продуктов для приготовления	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 77-78-79-80. Приготовление блюд из творога, яиц и сыра. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 5.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>	Содержание		
	81. Пищевая ценность блюд из муки. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	82-83. Замес теста. 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.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	84-85-86. 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. 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.	3	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 87-88-89-90-91-92. Приготовление мучных блюд.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 6.1.	Содержание		ОК 1-7, 9;11

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	93. Ассортимент основных блюд из рыбы. Классификация, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Содержание</i>		
	94. Рыбные блюда в отварном и припущенном виде. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. 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.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	95-96. Рыбные блюда в жареном и запеченном виде. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	97. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	98. Блюда из нерыбного водного сырья. Выбор методов приготовления горячих блюд нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 99-100-101-102. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 7.1.	<i>Содержание</i>	ОК 1-7, 9;11

Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	103. Классификация мясных блюд. Ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 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. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<i>Содержание</i>		
	104-105. Технология приготовления основных блюд из мяса. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Отварное мясо и мясопродукты. Жареное мясо и мясопродукты. 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	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	106. Технология приготовления основных блюд из мяса. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	107. Блюда из рубленой и котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рубленой и котлетной массы для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	108. Блюда из субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рубленой и котлетной массы для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа		
109-110-111-112. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15	

<p>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <p>113. Технология приготовления блюд из домашней птицы. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу,</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
---	--	---	--

	цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, для различных форм обслуживания, типов питания.		
	114. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Тушенные и запеченные блюда. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, для различных форм обслуживания. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Самостоятельная работа. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
	115-116. Дифференцированный зачет	2	
	Итого	120	

Учебная практика по ПМ.02. Виды работ:

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специей (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 блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

144

<p>Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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. 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.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
--	--

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02. Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой 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</p>	252
--	-----

порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	553

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна, шкаф холодильный, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), планетарный миксер, плиты электрические, печь пароконвекционная, стеллаж, мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол, весы настольные электрические, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерный стакан, венчик, ложки, миски из нержавеющей стали, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы универсальные, ножи поварской тройки, корзины для отходов, набор кастрюль, набор сотейников, набор сковород, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, стрейч пленка для пищевых продуктов, пергамент, фольга, тарелки глубокие (различного объема), тарелки плоские (различного диаметра), блюдо прямоугольное, соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" [Электронный ресурс]: решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2015). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

3. Об утверждении профессионального стандарта "Повар" [Электронный ресурс]: приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

4. Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: приказ Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013 г. № 252. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

5. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.

6. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] :

ГОСТ 30524-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва, Стандартинформ, 2014 //Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>(дата обращения: 14.03. 2017).

7. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

8. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ,

2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

9. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс] : ГОСТ 31988-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

10. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Электронный ресурс] : ГОСТ 31987- 2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

11. Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] :ГОСТ 31984-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

12. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 51074-2003: (в ред. от 29.11.2012). - Введ. 2005-07-01. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

13. Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний [Электронный ресурс]: ГОСТ 12.2.092-94. - Взамен ГОСТ 12.2.092-83; введ.1996-01-01. – Москва: Издательство стандартов, 2002. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

14. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 г. // ИНФОСАЙТ.ру. Гости, национальные стандарты, нормативы. – Режим доступа: http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/ (дата обращения: 14.03.2017).

15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.: (в ред. от 10.06.2016). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

16. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г. : (в ред. от 6.07.2011). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

Основные источники

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 176с.

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 176с

3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2018. - 160 с.

4. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2016. - 64 с.

5. Самородова И. П. . Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2016. - 128 С.

6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, учеб. пособие для

студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. - - 2-е изд., ст. - М.: Издательский центр «Академия» 2018. - 288 С. М., Академия, 2016. -288с

7. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева – М.: Издательский центр «Академия» 2016. -

176С.

Дополнительные источники

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия»
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия»
3. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, М., Академия, 2014. [Электронный ресурс] «Академия»
4. Механическая кулинарная обработка продуктов, М., Академия, 2014. [Электронный ресурс] «Академия»
5. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста, М., Академия, 2014. [Электронный ресурс] «Академия»
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учеб. пособие, М., Академия, 2017

Интернет - ресурсы

1. Школа гастронома [Электронный ресурс]: кулинарный журнал / ИД «Гастроном». – Москва, 2012- 2016 // Мир журналов : сайт. – Режим доступа: <http://www.jurnal-portal.com/kylinar/gastronom/>
2. HoReCa [Электронный ресурс]: интернет-портал индустрии гостеприимства и питания. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> (дата обращения: 14.03. 2017).
3. Pitportal.ru - Общепит в России [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 14.03.2017).
4. [Restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/) [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/> (дата обращения: 14.03.2017).

Учебно-методические источники (для преподавателей)

Педагогические инновации в подготовке современного рабочего : учеб.-метод. пособие / авт.-сост. Э.Р. Гайнеев. - М. : Методист, 2016 . - 72 с. - (Б-ка журнала "Методист") .

2.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на

формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и

дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

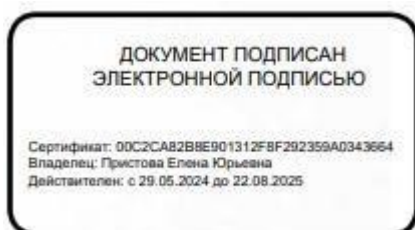
	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной экс технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлен творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кул изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранен учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в со с инструкциями и регламентами; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасно обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, припр расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкци регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого офор подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного асс в том числе региональных; –оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; –Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и упра опасными факторами (системы ХАССП); – видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудов производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, п правил ухода за ними; – ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, ме приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе регио – норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности прод приготовлении; – правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинар изделий, закусок;
--	--

- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применитель различным контекстам
- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для в задач профессиональной деятельности.
- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное разв
- Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с особенностями социального и культурного контекста
- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное п основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффектив действовать в чрезвычайных ситуациях
- Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоро процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровн физической подготовленности

	<p>– Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
<p>ЛР 1-16</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; – оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по резул самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викт предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, препода мастерами и руководителями практики; -конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; -демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этническ религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Зак -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающи -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природн богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отнош действиям, приносящим вред экологии; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровь обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования комп техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироват информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а т собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действи

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 114 «О» от 30.08.2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск 2021 г.

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК

«Сфера услуг»

Протокол № _____ от _____ Председатель _____
_____ Т. Н. Иванова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года N 1565.

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
.....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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 общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. Личностные результаты

	Планируемые результаты освоения личностных результатов обучающихся
ЛР 1-16	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</p>
--	--

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
-------------------	--

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 553 часов Из них на:

- освоение МДК – 151 час
- самостоятельную работу – 6 часов На практику:
- учебную – 144 часа
- производственную – 252 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Самостоятельная работа	Практики	
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная
			всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 2.1. ОК 7;9;11	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	37	35	18	2		
ПК 2.1 - 2.8 ОК 7;9;11	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	120	116	56	4		
ПК 2.1-2.8 ОК 7;9;11	Учебная и производственная практика	396				144	252
	Всего	553	151	74	6		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	2. Качество кулинарной продукции. Пищевая ценность. Органолептические показатели. Усвояемость. Безопасность. Формирование качества кулинарной продукции.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Способы обработки кулинарной продукции. Механическая обработка. Гидромеханическая обработка. Массообменная обработка. Термическая обработка.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.2.	Содержание		ОК 1-7, 9;11

Организация и техническое оснащение работ по	6.Организация работы горячего цеха. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация рабочих мест в суповом отделении. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
--	--	---	-------------------------------------

приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	7. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	8. Хранение и реализация бульонов, отваров, супов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	9. Соблюдение санитарных норм и правил. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Практическое занятие.		
	10-11-12. Решение ситуационных задач. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 13-14-15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных соусов	Содержание		
	16.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.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	17. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	18-19-20. Практическое занятие. Решение ситуационных задач. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 21-22-23. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления отдельных компонентов для соусов и в процессе	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	приготовления соусов.		
Тема 1.4.	<i>Содержание</i>		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	24. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Техника безопасности в горячем цехе.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	25-26. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	27. Хранение и реализация горячих блюд. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Практическое занятие. 28-29. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 30-31. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 32-33. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	34-35. Дифференцированный зачет	1	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2		
Всего	37		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1.	Содержание		

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1.Классификация бульонов и отваров. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
---	---	---	---

	2. Технология приготовления бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		
	3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. 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. Последовательность выполнения технологических операций. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	4-5-6. Технология приготовления заправочных супов. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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.	3	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа.		
	7-8-9-10-11-12. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.3.	Содержание		

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических,	13.Технология приготовления супов -пюре. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
--	--	---	---

вегетарианских супов разнообразного ассортимента	14. Технология приготовления прозрачных супов. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	15.Технология приготовления молочных супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 16-17-18-19-20-21. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, прозрачных супов, молочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление, отпуск.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	22. Технология приготовления сладких супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	23. Диетические и вегетарианские супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа		
	24-25-26-27-28-29. Приготовление, оформление и отпуск сладких, диетических и вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуска сладких, диетических и вегетарианских супов.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание 30. Технология приготовления холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и варианты оформления супов. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
31-32. Супы региональной кухни.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<i>Содержание</i>		
	33. Классификация соусов. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. 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. 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.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<i>Содержание</i>		
	34-35. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	36-37. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	38-39. Технология приготовления соусов грибных, молочных, сметанных и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	40. Соусы на основе концентратов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	Приемы оформления тарелки соусами.		
	Лабораторная работа. 41-42-43-44. Приготовление соусов с мукой. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.4.	Содержание		ОК 1-7, 9;11

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	45. Технология приготовления соусов без загустителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1	ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	46. Технология приготовления холодных соусов и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	47. Технология приготовления сладких, вегетарианских и диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	48. Технология приготовления региональных соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 49-50-51-52. Приготовление соусов без загустителей. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>Содержание</i>		
	53. Блюда из овощей. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	54. Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

55. Жареные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
---	---	---

	<p>56-57. Тушеные и запеченные блюда и гарниры из овощей. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p>	2	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
	<p>58. Блюда и гарниры из грибов. Выбор методов приготовления различных грибов для разных типов питания. Методы приготовления грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
	<p>Лабораторная работа. 59-60-61-62. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.</p>	4	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p><i>Содержание</i></p>		
	<p>63. Товароведная характеристика сырья. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
	<p>64. Правила варки каши и блюд из каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп. 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, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>

<p>65. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Хранение готовых блюд и гарниров из бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых, для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
<p>66. 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</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4</p>

	сроки хранения. Подбор соусов Хранение готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, для отпуска на вынос, транспортирования.		ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 67-68-69-70. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		
	71. Пищевая ценность блюд из яиц, творога и сыра. Ассортимент, значение в питании. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	72. Приготовление блюда из яиц. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц. Методы приготовления блюд из яиц. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц. 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 Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	73. Приготовление горячих и холодных блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога. 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 творога. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

.74. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из 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 сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
---	---	---

	.75-76. Практическое занятие. Расчет количества продуктов для приготовления	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 77-78-79-80. Приготовление блюд из творога, яиц и сыра. Органолептическая оценка.	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 5.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>	Содержание		
	81. Пищевая ценность блюд из муки. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	82-83. Замес теста. 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.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	84-85-86. 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. 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.	3	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 87-88-89-90-91-92. Приготовление мучных блюд.	6	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 6.1.	Содержание		ОК 1-7, 9;11

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	93. Ассортимент основных блюд из рыбы. Классификация, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Содержание</i>		
	94. Рыбные блюда в отварном и припущенном виде. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. 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.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	95-96. Рыбные блюда в жареном и запеченном виде. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы для разных типов питания, в том числе диетического. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	97. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	98. Блюда из нерыбного водного сырья. Выбор методов приготовления горячих блюд нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 99-100-101-102. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 7.1.	<i>Содержание</i>	ОК 1-7, 9;11

Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	103. Классификация мясных блюд. Ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 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. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<i>Содержание</i>		
	104-105. Технология приготовления основных блюд из мяса. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Отварное мясо и мясопродукты. Жареное мясо и мясопродукты. 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	2	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	106. Технология приготовления основных блюд из мяса. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. 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	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	107. Блюда из рубленой и котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рубленой и котлетной массы для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	108. Блюда из субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рубленой и котлетной массы для различных форм обслуживания, типов питания.	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа		
109-110-111-112. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15	

<p>Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <p>113. Технология приготовления блюд из домашней птицы. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу,</p>	1	<p>ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15</p>
---	--	---	--

	цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, для различных форм обслуживания, типов питания.		
	114. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Тушенные и запеченные блюда. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, для различных форм обслуживания. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	ОК 1-7, 9;11 ПК 2.1; ПК 2.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Самостоятельная работа. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
	115-116. Дифференцированный зачет	2	
	Итого	120	

<p>Учебная практика по ПМ.02. Виды работ:</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	144
---	-----

<p>Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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. 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.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
--	--

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02. Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой 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</p>	252
--	-----

порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	553

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна, шкаф холодильный, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), планетарный миксер, плиты электрические, печь пароконвекционная, стеллаж, мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол, весы настольные электрические, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерный стакан, венчик, ложки, миски из нержавеющей стали, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы универсальные, ножи поварской тройки, корзины для отходов, набор кастрюль, набор сотейников, набор сковород, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, стрейч пленка для пищевых продуктов, пергамент, фольга, тарелки глубокие (различного объема), тарелки плоские (различного диаметра), блюдо прямоугольное, соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

17. О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" [Электронный ресурс]: решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

18. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2015). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

19. Об утверждении профессионального стандарта "Повар" [Электронный ресурс]: приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

20. Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: приказ Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013 г. № 252. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

21. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.

22. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] :

ГОСТ 30524-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва, Стандартинформ, 2014 //Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>(дата обращения: 14.03. 2017).

23. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

24. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ,

2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

25. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс] : ГОСТ 31988-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

26. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Электронный ресурс] : ГОСТ 31987- 2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

27. Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] :ГОСТ 31984-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

28. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 51074-2003: (в ред. от 29.11.2012). - Введ. 2005-07-01. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

29. Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний [Электронный ресурс]: ГОСТ 12.2.092-94. - Взамен ГОСТ 12.2.092-83; введ.1996-01-01. – Москва: Издательство стандартов, 2002. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

30. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 г. // ИНФОСАЙТ.ру. Гости, национальные стандарты, нормативы. – Режим доступа: http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/ (дата обращения: 14.03.2017).

31. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.: (в ред. от 10.06.2016). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

32. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г. : (в ред. от 6.07.2011). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

Основные источники

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 176с.

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 176с

3. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2018. - 160 с.

4. Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. И. Потапова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2016. - 64 с.

5. Самородова И. П. . Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник, учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2016. - 128 с.

6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, учеб. пособие для

студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. - 2-е изд., ст. - М.: Издательский центр «Академия» 2018. - 288 с. М., Академия, 2016. - 288 с

7. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева - М.: Издательский центр «Академия» 2016. -

176С.

Дополнительные источники

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия»
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия»
3. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, М., Академия, 2014. [Электронный ресурс] «Академия»
4. Механическая кулинарная обработка продуктов, М., Академия, 2014. [Электронный ресурс] «Академия»
5. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста, М., Академия, 2014. [Электронный ресурс] «Академия»
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учеб. пособие, М., Академия, 2017

Интернет - ресурсы

1. Школа гастронома [Электронный ресурс]: кулинарный журнал / ИД «Гастроном». – Москва, 2012- 2016 // Мир журналов : сайт. – Режим доступа: <http://www.jurnal-portal.com/kylinar/gastronom/>
2. HoReCa [Электронный ресурс]: интернет-портал индустрии гостеприимства и питания. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> (дата обращения: 14.03. 2017).
3. Pitportal.ru - Общепит в России [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 14.03.2017).
4. [Restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/) [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/> (дата обращения: 14.03.2017).

Учебно-методические источники (для преподавателей)

Педагогические инновации в подготовке современного рабочего : учеб.-метод. пособие / авт.-сост. Э.Р. Гайнеев. - М. : Методист, 2016 . - 72 с. - (Б-ка журнала "Методист") .

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на

формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и

дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

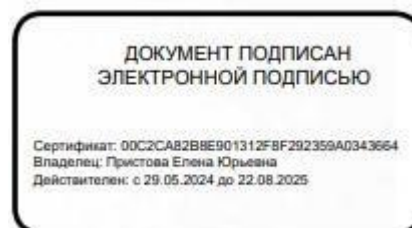
	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной экс технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлен творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кул изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; –упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранен учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудован производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в со с инструкциями и регламентами; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасно обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, припр расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкци регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого офор подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного асс в том числе региональных; –оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; –Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и упра опасными факторами (системы ХАССП); – видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудов производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, п правил ухода за ними; – ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, ме приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе регио – норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности прод приготовлении; – правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинар изделий, закусок;
--	--

- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применитель различным контекстам
- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для в задач профессиональной деятельности.
- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное разв
- Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с особенностями социального и культурного контекста
- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное п основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективн действовать в чрезвычайных ситуациях
- Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоро процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровн физической подготовленности

	<p>– Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
<p>ЛР 1-16</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; – оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по резул самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викт предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, препода мастерами и руководителями практики; -конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; -демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этническ религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Зак -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающи -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; -проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природн богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отнош действиям, приносящим вред экологии; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровь обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования комп техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироват информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а т собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действи

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК
«Сфера обслуживания» Протокол №1 от 30.08.2021
Председатель _____ Т.Н.Иванова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по учебной работе
_____ И.А. Петри

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569, Приказа Министерства образования и науки России, и Министерством просвещения России от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational.

Разработчик:

Андреева Татьяна Юрьевна – мастер производственного обучения Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результат освоения программы учебной практики	4
3. Структура и содержание учебной практики	9
4. Условия реализации программы учебной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочей программы профессионального модуля **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** освоения практического опыта, и умений в области профессиональной деятельности по специальности.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является: формирование у обучающихся практических умений и навыков; приобретение практического опыта, профессиональных и общих компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения **WORLDSKILLS RUSSIA**; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС; отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по виду профессиональной деятельности (ВПД) **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> -распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана

<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-использовать финансовую грамотность и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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	подготавливает 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	осуществляет 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	осуществляет 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	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате прохождения производственной практики студент **должен:**

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
--------------------------------	--

уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать
--------------	--

<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
--

Личностные результаты освоения программы воспитания

<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии;</p>
<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>-оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>-положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>-ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</p> <p>-проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>-участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>-участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>-соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>-конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>-демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>-готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>-сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p>

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>-проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</p> <p>-проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p>
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>-проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>-отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>-отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p>
<p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>-участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;</p> <p>-добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;</p>
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>-проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>-демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p>
<p>ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<p>-демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;</p> <p>-проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</p>
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>	<p>-участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</p>
<p>ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации</p>	<p>-проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической</p>
<p>ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>	<p>действительности.</p>
<p>ЛР 16 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>	

2.4. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

- Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):
- студент выполняет задания, предусмотренные программой практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.
- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование видов работучебной практики	Содержание материала учебной практики	Объём часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		6
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Организация безопасного выполнения работ. Организация и техническое оснащение работпо приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	1	Изучение инструктажей по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих местпо приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
	3	Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков с учетом стандартов Worldskills Russia
	4	Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации
		6

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		18
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
	2	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
	3	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	4	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, которые необходимы для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
	5	Приемка, проверка и подготовка сырья для ведения процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
	6	Оформление ТК или ТТК и акта проработки новой или адаптированной рецептуры
Тема 2.2. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	
	1	Ассортимент холодных десертов из экзотического, нетрадиционного и дикорастущего вида сырья
	2	Процесс приготовления и правила подачи компотов и фруктов в сиропе.
	3	Процесс приготовления и правила подачи железированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, кремов
	4	Процесс приготовления и правила подачи корзиночек фило с фруктами.
	5	Процесс приготовления и правила подачи холодного суфле и пудинга.
	6	Процесс приготовления и правила подачи тирамису.
	7	Процесс приготовления и правила подачи чизкейка.
	8	Процесс приготовления и правила подачи холодных десертов из яичных белков: десерт «Павлова», макаронс
	9	Процесс приготовления и правила подачи сладких пирогов: тарт
	10	Процесс приготовления и правила подачи шоколадных десертов: капкейки с ганашом
Тема 2.3. Приготовление,	Содержание	
		6

хранение горячих десертов сложного ассортимента	1	Ассортимент горячих десертов сложного ассортимента.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	2	Процесс приготовления и правила подачи горячего суфле.	
	3	Процесс приготовления и правила подачи горячего пудинга.	
	4	Процесс приготовления и правила подачи маффинов, капкейков, брауни, фондана.	
	5	Процесс приготовления и правила подачи горячих десертов: панкейки, фруктово-ягодные равиоли	
	6	Процесс приготовления и правила подачи горячих десертов из яблок: яблочный крамбл с изюмом, франжипан с яблоками, шарлотка.	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			12
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание		6
	1	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи напитков.	
	2	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	
	3	Приготовление экзотического кофе, пряного чая и т.д. Сочетание специй и приправ при приготовлении горячих напитков.	
	4	Способы подачи напитков, в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание - кейтеринг), фуршет.	
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, с использованием различных современных технологий, оборудования и инвентаря	3
	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов для холодных и горячих напитков, с использованием различных современных технологий, оборудования и инвентаря	
	3	Сдача и защита отчета по учебной практике.	
Комплексный дифференцированный зачет			3
Всего			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории поварского дела, а так же технических средств обучения:

Оснащение кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
- раздаточный и дидактический материал;
- основная и дополнительная литература при кабинете;
- учебные видеофильмы;
- мультимедийное оборудование;
- презентации по оборудованию базовых предприятий;
- видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей.

Оснащение лаборатории поварского дела:

- мойка, шкафы для хранения посуды и инвентаря;
- посуда и инвентарь;
- производственные столы;
- стеллажи для оборудования и инвентаря;
- мелкое оборудование (электронные весы, электрическая мясорубка, блендер, миксер, слайсер, соковыжималка, кофемолка и т.д.);
- холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы, фризер, десерт-бары и т.д.);
- тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, кофеварка, пароконвектомат, жарочный шкаф и т.д.).

Программа учебной практики реализуется в кабинетах и лаборатории колледжа.

Студенты приобретают первоначальные профессиональные практические умения и знания.

4.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации, в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочего места в соответствии с заданием, требованиями техники безопасности и производственной санитарии. Подготовка продуктов, оборудования, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом предприятия.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ. Самооценка, направленная на самостоятельную
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление холодных десертов сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия. Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных холодных десертов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов в	оценку обучающимся результатов деятельности.

	соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Приготовление горячих десертов сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия.</p> <p>Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных горячих десертов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих десертов сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Приготовление холодных напитков сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия.</p> <p>Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных холодных напитков с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения холодных напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>

<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление горячих напитков сложного изготовления в соответствии с производственной программой предприятия. Порционирование, сервировка и творческое оформление сложных горячих напитков с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Правильный выбор инвентаря и оборудования для хранения горячих напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Точность в адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от сезонности, с учетом взаимозаменяемости сырья, выхода готовой продукции. Правильная разработка фирменных холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с ГОСТ 32691-2014 «Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» и Сборником рецептов кулинарных блюд и изделий. Оформление нормативно-технической документации в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».</p>	

Критерии оценки производственной практики

Оценка «отлично» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№114 «О» от 31.08.2021.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск, 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК «Сфера услуг» протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель _____ инициалы, фамилия

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

_____ И.А. Петри

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569, Приказа Министерства образования и науки России и Министерством просвещения России от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессиональных стандартов «Кондитер», «Пекарь» утвержденных приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

Срок реализации: 2021 -2023 учебный год

Уровень образования: начальное профессиональное образование

Разработчик:

Б.В. Васильева – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

ЛР 14.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.
ЛР 15.	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.
ЛР 16.	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практически й опыт	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями.
---------------------------------	---

Уметь	<ul style="list-style-type: none">– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
--------------	---

Знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
--------------	---

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 528 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 434 часа: Из них на освоение МДК 05.01 – 36 часов;

МДК 05.02 – 132 часа;

в том числе самостоятельная работа – 6 часов; практики, в том числе учебная – 144 часа;

производственная – 216 часов.

Промежуточная аттестация

МДК 05.01.	экзамен
МДК 05.02.	дифференцированный зачет
ПМ 05	экзамен квалификационный

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	в т.ч. в форме практ.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа ⁱ	
				Обучение по МДК				Практики		Консультации		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	ЛПЗ	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 5.1. ОК1-7,9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	42	16	34		10	-	6			-	2
ПК 5.1, 5.2 ОК1-7,9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	52	32	28		8		24		-		-
ПК 5.1, 5.2, 5.3 ОК1-7, 9-11 ЛР 4,7,10,13-16	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	60	52	24		16		36				-
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7, 9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	98	76	48		28		48				2
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7, 9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	60	42	28		12		30				2

ПК 5.1 - 5.5 ОК1-7, 9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	216	216						216		
	Промежуточная аттестация	X	X								
	Всего:	528	434	162	X	74	-	144	216	-	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Номер урока
1	2	3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
Тема 1.1. Характеристика технологического процесса кондитерского производства.	Содержание учебного материала	10	
	1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	1,2
	2. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2	3,4
	3. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	5,6
	в т.ч. в форме практической подготовки	4	
	Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.	2	7,8
	Практическое занятие №2. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	9,10
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	14	

Культура безопасности труда. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.	1. Культура безопасности труда. Организация кондитерского производства в соответствии с технологическим процессом. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	11,12
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2	13,14
	3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	15,16
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	17,18
	в т.ч. в форме практической подготовки	6	
	Практическое занятие №3. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	19,20
	Практическое занятие №4. Эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело» (решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов).	2	21,22
	Практическое занятие №5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	23,24
Тема 1.3. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.	Содержание учебного материала:	10	
	1. Основные и дополнительные виды кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию.	2	25,26
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	27,28

	3. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	29,30
--	---	---	-------

	Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
	в т.ч. в форме практической подготовки	2	
	Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	31,32
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	
Контроль качества и безопасности готовой продукции	1. Сертификация, знак соответствия. Контролирующие органы. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Методы и задачи лабораторного контроля.	1	33
	2. Отбор средних проб, органолептический и лабораторный методы контроля за качеством продукции. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Порядок списания проб с материально-ответственных лиц.	1	34
Самостоятельная работа №1. Актуальные направления совершенствования организации производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	35,36
		36	
Всего МДК 05.01.		36	
Учебная практика раздела 1 Виды работ:			
1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха (выбор и подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов).		6	
2. Отработка приемов по проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		132	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	1	
Виды отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика, классификация отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья и способа приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	1	1
	2. Виды, характеристика, назначение, использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	1	

Приготовление посыпок и крошки	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	2
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	8	
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	3,4
	2. Помада. Виды. Технология приготовления. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	5,6
	3. Карамель. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа Технология приготовления. Украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	7,8
	4. Желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	9,10
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	
Приготовление глазури	1. Виды глазури. Технология приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	11,12
Тема 2.5.	Содержание учебного материала:	2	
Приготовление украшений из шоколада	1. Темперирование шоколада Техника выполнения украшений из шоколада. Шоколадная стружка, усики, паутина. Техника склеивания деталей и изделий из шоколада. Органолептические способы определения степени готовности и качества шоколада. Требования к безопасности приготовления, хранения шоколада и украшений из неё.	2	13,14
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	4	
Приготовление кремов	1. Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	15,16

	2. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	17,18
--	---	---	-------

Тема 2.7. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала	10	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	19,20
	в т.ч. в форме практической подготовки	8	
	Практическое занятие №6. Приготовление мастики и украшений из неё	2	21,22
	Практическое занятие №7. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	23,24
	Лабораторная работа №1. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	4	25,26, 27,28
Учебная практика раздела 2 Виды работ:			
1. Отработка приемов приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. 2. Отработка приемов приготовления глазури. 3. Отработка приемов приготовления кремов. 4. Отработка приемов украшений из сахарной мастики. 5. Отработка приёмов приготовления различных фаршей и начинок.		24	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		24	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		132	
Тема 3.1. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	6	
	1. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба, условия и сроки хранения. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	29
	2. Классификация теста (дрожжевое, бездрожжевое). Способы разрыхления (биологический, химический, механический, комбинированный). Приготовление теста. Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	30

	Процессы, происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки, физико-химические изменения изделий из теста в процессе тепловой обработки. Влияние каждого вида сырья на органолептические показатели готовых изделий.		
	3. Способы приготовления дрожжевого теста. Правила выбора способа приготовления. Безопарный способ. Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замедленный и ускоренный способы приготовления дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	31,32
	4. Дрожжевое слоеное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	33,34
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	4	
	в т.ч. в форме практической подготовки	4	
	Практическое занятие №8. Изучение ассортимента фаршей и начинок, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика и использование. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2	35,36
	Практическое занятие №9. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2	37,38
Тема 3.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	14	
	1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Формование изделий, расстойка, отделка, выпечка. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	39,40
	в т.ч. в форме практической подготовки	12	
	Практическое занятие №10. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.	2	41,42
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4	43,44 45,46
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	47,48 49,50 51,52
Учебная практика раздела 3 Виды работ:		36	

1. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.			
2. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.			
3. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.			
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		44	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		132	
Тема 4.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из вафельного, сдобного пресного, пряничного, песочного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	20	
	1. Изделия из вафельного теста. Сырьё, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	53,54
	2. Изделия из сдобного пресного теста. Сырьё, способ разрыхления, виды теста (сладкое, несладкое). Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	55,56
	3. Изделия из пряничного теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из пряничного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	57,58
	4. Полуфабрикаты и изделия из песочного теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из песочного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	59,60
	в т.ч. в форме практической подготовки	12	
Лабораторная работа № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	4	61,62 63,64	

	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4	65,66 67,68
	Лабораторная работа №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	69,70 71,72
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	12	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного, миндального, заварного теста разнообразного ассортимента	1. Полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления бисквита основного (холодным способом и с подогревом) и «Буше». Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из бисквитного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	73,74
	2. Полуфабрикаты и изделия из заварного теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из заварного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	75,76
	в т.ч. в форме практической подготовки	8	
	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4	77,78 79,80
	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4	81,82 83,84
	Тема 4.3.	Содержание учебного материала	10
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного,	1. Полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	85,86

воздушного, миндального теста разнообразного ассортимента	2. Крошковый полуфабрикат. Полуфабрикаты из сахарного теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из крошкового полуфабриката и сахарного теста, в	2	87,88
--	---	---	-------

	т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Полуфабрикаты и изделия из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления. Способы формования. Выпекание. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста, в т.ч. региональных. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	89,90
	в т.ч. в форме практической подготовки	4	
	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста.	4	91,92 93,94
Тема 4.4. Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет	Содержание учебного материала	6	
	Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям.	2	95,96
	в т.ч. в форме практической подготовки	4	
	Лабораторная работа № 10. Приготовление корпусных конфет.	4	97,98 99,100
	Самостоятельная работа №2. Изделия из муки без глютена.	2	105,106
Учебная практика раздела 4 Виды работ:			
	1. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	48	
	2. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из песочного теста разнообразного ассортимента		
	3. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из пряничного, воздушного теста.		
	4. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.		
	5. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из заварного теста.		

6. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации конфет погружным способом, корпусных конфет.				
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		28		
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		132		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала	12		
	1. Классификация и характеристика пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	101,102	
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.			
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида.	1	103	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	104	
	МДК 05.02. 6 семестр		106	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формирование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	1,2	

	7. Приготовление пtiфур. Современные технологии приготовления пtiфур. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Характеристика основных продуктов для приготовления пtiфур,	2	3,4
--	--	---	-----

	требования к их качеству и правила выбора. Требования к безопасности хранения пtiфур. Принципы и приемы презентации пtiфур.		
	в т.ч. в форме практической подготовки	4	
	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных, пtiфур разнообразного ассортимента.	4	5,6 7,8
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала	16	
	1. Классификация праздничных тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приемы отделки праздничных тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	9,10
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	11,12
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	13,14
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	7. Современные технологии приготовления сложных тематических тортов, антреме. Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями. Требования к безопасности хранения муссовых тортов, антреме на основе фруктовых или ягодных пюре.	2	15,16

	Принципы и приемы презентации муссовых тортов, антреме на основе фруктовых или ягодных пюре потребителям.		
	в т.ч. в форме практической подготовки	8	
	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента.	8	17,18 19,20 21,22 23,24
	Самостоятельная работа №3. Систематизация и обобщение знаний и умений по пройденному учебному материалу. Подготовка к прохождению промежуточной аттестации.	2	26,26
		МДК 05.02. 7 семестр	26
		Всего МДК 05.02.	132
	Учебная практика раздела 5 Виды работ:		
	1. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных пирожных со сливочным кремом 2. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных пирожных с белковым кремом. 3. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов с творожным кремом. 4. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных тематических тортов, антреме	30	
	Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:		
	1. Выполнение работ по организации процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 4. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 5. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента 6. Разработка и адаптация рецептов хлебобулочного мучного кондитерского изделия.	216	

	аудиторная учебная нагрузка	162	
	самостоятельная работа учебная практика	6	
	производственная практика	144	
		216	
	всего	528	

2.2. Программа учебной практики профессионального модуля

Коды формируемых компетенций, практического опыта, умений	Наименование разделов профессионального модуля и видов работ	Объем часов	Содержание материала учебной практики
	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
ПО.1, ПО.2 У.1, У.3 ПК 5.1. ОК1-7,9-11 ЛР 4,7,10, 13-	1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вводное занятие. Инструктаж на рабочем месте. Охрана труда и пожарная безопасность. 2. Разработка ассортимента хлебобулочных мучных кондитерских изделий. 3. Расчет массы сырья для приготовления разработанного ассортимента хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

16	2. Отработка приемов по проверке соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	3	<ol style="list-style-type: none">4. Составление сводной продуктовой ведомости.5. Оценка наличия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.7. Органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с ГОСТ Р.8. Организация хранения продуктов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.9. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.10. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.
----	--	---	--

			11. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		24	
ПО.1-ПО.6 У.1-У.4 ПК 5.1, 5.2 ОК1-7,9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	1. Отработка приемов приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6	1. Организация и содержание 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 (система ХАССП). 2. Выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с
	2. Отработка приемов приготовления глазури.	6	
	3. Отработка приемов приготовления кремов.	6	
	4. Отработка приемов украшений из сахарной мастики.	3	

<p>5. Отработка приёмов приготовления различных фаршей и начинок.</p>	<p>3</p>	<p>изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Приготовление отделочных п\ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: 7. Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов. 8. Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. 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.
---	-----------------	---

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		36	
ПО.1-ПО.6 У.1-У.4 ПК 5.1, 5.2, 5.3 ОК1-7,9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	1. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и содержание 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 (система ХАССП). 2. Выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
	2. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	12	

<p>3. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.</p>	<p>12</p>	<p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции:</p> <p>8. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов, требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Размораживание хлебобулочных с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и</p>
--	------------------	---

			раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 15. Расчет стоимости хлебобулочных изделий.
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48	
ПО.1-ПО.6 У.1-У.4 ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	1. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	6	1. Организация и содержание 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 (система ХАССП). 2. Выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
	2. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из песочного теста разнообразного ассортимента	6	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
	3. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из пряничного, воздушного теста.	12	6. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление различных видов теста и изделий из него с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции:
	4. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	12	8. Оценка качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов, требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

<p>5. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p>	<p>6</p>	<p>11. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
--	-----------------	---

	6. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации конфет погружным способом, корпусных конфет	6	13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 14. 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. 15. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		24	
ПО.1-ПО.6 У.1-У.4 ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9-11 ЛР 4,7,10, 13-16	1. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных пирожных со сливочным кремом	6	1. Организация и содержание 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 (система ХАССП). 2. Выбор основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
	2. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации птифур.	6	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
	3. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации бисквитных тортов.	6	5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Выбор и применение методов приготовления тортов и пирожных в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,

<p>4. Отработка приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных тематических тортов, антреме</p>	<p>6</p>	<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление различных видов пирожных и тортов с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции:</p> <p>8. Оценка качества кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9. Творческое оформление кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов, требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>
--	-----------------	---

			<p>11. Охлаждение и замораживание готовых кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Размораживание кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>15. Расчет стоимости кондитерских изделий.</p>
	Дифференцированный зачет	6	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации открытого пирога из песочного теста (тарт) в соответствии с технологией и требованиями нормативно-технической документацией
	Всего:	144	

2.3. Программа производственной практики профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Видов работ производственной практики	Объем часов	Содержание материала производственной практики
	Вводное занятие.	6	Инструктаж. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии. Ознакомление с предприятием.
ПК 5.1.	1. Выполнение работ по организации процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны</p>

ПК 5.1, 5.2	2. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	<p>труда).</p> <p>3. Проверка наличия продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Заказ (составление заявки) на продукты в соответствии с заказом.</p> <p>4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха предприятия.</p>
-------------	--	-----------	--

ПК 5.1, 5.2, 5.3	3. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	30	6. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
ПК 5.1, 5.4	4. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. 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.). 11. 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.
ПК 5.1, 5.5	5. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	42	
ПК 5.1-5.5	6. Разработка и адаптация рецептур хлебобулочного мучного кондитерского изделия.	6	12. Разработка рецептуры, его отработка, доработка в соответствии с индивидуальным заданием. Оформление документации на разработанное кондитерское изделие: технико- технологическая карта, акт проработки, калькуляционная карта.
	Дифференцированный зачет	6	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разработанного кондитерского изделия в соответствии с индивидуальным заданием.
	Всего:	216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

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

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

-электронные;

холодильное оборудование:

-шкаф холодильный;

-шкаф морозильный; механическое оборудование:

-блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; тепловое оборудование:

печь пароконвекционная; вспомогательное оборудование:

-стол производственный с моечной ванной;

-стеллаж передвижной;

-моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

-мерный стакан;

-венчик;

-миски (нержавеющая сталь) ;

-сито;

-лопатки (металлические, силиконовые), половник;

-пинцет, щипцы кулинарные;

-набор ножей «поварская тройка»,

-мусат для заточки ножей;

-корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники

суповые миски расходные материалы:

-стрейч пленка для пищевых продуктов

- перчатки силиконовые

-посуда для презентации:

-тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
17. Бурганова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник, М., Академия, 2018.
18. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, учебник, М., Академия, 2016.
19. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, М., Академия, 2016.
21. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».
22. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания, учебник, М., Академия, 2018
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».
24. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, М., Академия, 2014. ЭБ «Академия».

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.

3.2.3. Интернет – ресурсы

1. Школа гастронома [Электронный ресурс]: кулинарный журнал / ИД «Гастроном». – Москва, 2013-2016 // Мир журналов : сайт. – Режим доступа: <http://www.jurnal-portal.com/kylinar/gastronom/> 2. HoReCa [Электронный ресурс]: интернет-портал индустрии гостеприимства и питания. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> (дата обращения: 14.03.2017).

3. Pitportal.ru - Общепит в России [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 14.03.2017). 4. Restoranoff.ru [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/> (дата обращения: 14.03.2017).

3.2.4. Учебно-методические источники (для преподавателей)

Педагогические инновации в подготовке современного рабочего : учеб.-метод. пособие / авт.-сост. Э.Р. Гайнеев. - М. : Методист, 2016 . - 72 с. - (Б-ка журнала "Методист")

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене и дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
--	--	--

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК;

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разработка и презентация бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности. – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. 	
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<ul style="list-style-type: none"> – добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. – демонстрация интереса к будущей профессии. – оценка собственного личностного развития. – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. – проявление высокопрофессиональной трудовой активности. – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. – проявление умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оценка собственного продвижения, личностного развития. – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. 	<p>Промежуточная аттестация:</p>

ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении. – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира. – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. 	<ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности. – признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы. – управляющий собственным профессиональным развитием. – рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. – готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. – демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. 	<ul style="list-style-type: none"> производственной практикам Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
<p>ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – принимающий цели и задачи научно-технического, экономического, информационного развития Чувашской Республики, готовый работать на их достижение. – самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством. – мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. 	
<p>ЛР 15 Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – готовность соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей. – демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. 	
<p>ЛР 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности. 	

<p>Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. – креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции. – способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения. <p>проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p>	
---	--	--

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Новочебоксарский политехнический техникум» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



УТВЕРЖДЕН
А
приказом директора
№ 114 «О» от 30.08.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ
РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ.**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Новочебоксарск 2021 г.

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК
«Сфера услуг»
Протокол №___ от_____ Председатель _____

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе
_____И.А. Петри

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года N 1565.

Разработчик:

Н.И. Кострова – преподаватель дисциплин профессионального цикла Новочебоксарского политехнического техникума Минобразования Чувашии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
.....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
.....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ...
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ...

Пояснительная записка

Настоящая программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности приготовления блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, предполагающего регионализацию обучения, данная программа является региональным компонентом и составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер.

Цель преподавания профессионального модуля состоит в формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания, использовании местной сырьевой базы, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий у народов Чувашской Республики.

Основными задачами являются профессионального модуля: изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи, традиционных источников сырья и способов его кулинарной обработки.

Изучение курса способствует более глубокому усвоению основ профессии, формированию, интереса к ней, расширению кругозора, а также воспитанию любви к родному краю, его истории. При разработке курса учитывалось, что студенты знают технологию приготовления блюд, начиная от первичной обработки продуктов, закладки, выпуска готовой продукции и заканчивая подачей блюд, основанных на использовании местного сырья региона.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ

РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций.

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.
ПК 6.1.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 6.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов региональной кухни.
ПК 6.3	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп

ПК 6.4	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра и муки.
ПК 6.5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий из рыбы региональной кухни.
ПК 6.6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий из мяса, домашней птицы региональной кухни
ПК 6.7	Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных напитков региональной кухни
ПК 6.8.	Приготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни

1.1.3. Личностные результаты

	Планируемые результаты освоения личностных результатов обучающихся
ЛР 1-16	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовление, подготовке к реализации региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведение расчетов с потребителями</p>
Уметь	разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

	<p>ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков и кондитерских изделий использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков и кондитерских изделий; оценивать качество готовых блюд</p>
знать	<p>основные виды сырья, используемого в региональной кухне; ассортимент традиционных блюд для жителей Чувашской Республики; особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков и кондитерских изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд и напитков и кондитерских изделий температурный режим хранения с блюд и напитков, температуру подачи; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего - 692 часа Из них на:

- освоение МДК 06.01. – 150 часов
- самостоятельную работу – 2 часа
 - на практику
 - учебную - 288 часов
 - производственную -252 часа.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики	
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	Самостоятельная работа		я
ПК 6.1.-6.8	МДК 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	152	150	110	2		
	Учебная и производственная практика	540				288	252
	Всего:	692	150	110	2	288	252

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК 06.01. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий			
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд	Содержание		
	1-2. Перспективы использования блюд национальных кухонь. Сырьё растительного и животного происхождения присущее региону. Влияние географических и климатических особенностей, животного и растительного мира, уклада жизни жителей региона на ассортимент блюд.	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	3-4. Традиционные супы из субпродуктов. Ассортимент, характеристика. Подготовка сырья. Отличительные особенности подачи и отпуска.	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	5. Щи зеленые. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	6. Приготовление супов с картофелем и без картофеля. Особенности их	1	ОК 1-7, 9-11

	приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.		ПК 6.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	7. Приготовление холодных супов. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1

			ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа. 8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19. Приготовление супов. Приготовление супов из субпродуктов. Холодных супов. Органолептическая оценка	12	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий			
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание 20-21-22. Приготовление блюд из овощей и грибов. Картофель, запеченный с яйцом. Картофельные оладьи со сметаной. Оладьи с морковью. Отварной картофель с кислым молоком. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска. Грибы жареные с картофелем. Икра грибная. картофелем и репчатым луком. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	3	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 23-24-25-26-27-28. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Содержание 29. Приготовление блюд из круп с овощами. Каша с картофелем. Каша пшеничная рассыпчатая с яйцом. Каша гречневая с творогом. Каша тыквенная. Зразы «Мальшок». Зразы из риса «Гнездышко». Машина каша. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.3 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп с овощами	Лабораторная работа. 30-31-32-33-34-35. Приготовление блюд из круп. Органолептическая оценка	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.2 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного		

ассортимента			
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание.		
	36. Приготовление блюд из яиц, творога и сыра. «Хевешский». Особенности их приготовления. Чигыт. Сыр в «кляре». Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	Лабораторная работа. 37-38-39-40. Приготовление блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка	4	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание. 41-42-43-44-45. Приготовление мучных блюд. Хуран кукли. Фарши для хуран – кукли. Блинчики. Оладьи с мясом. Блины. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	5	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	46-47-48. Приготовление мучных изделий. Пирожки печеные. Пироги. Хуплу. Приготовление начинок для пирогов и хуплу. Ватрушки. Приготовление начинок для ватрушек. Сюхи. Лепешка с чесноком. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	3	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64. Приготовление мучных блюд и изделий региональной кухни. Органолептическая оценка	16	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.4 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий.			
Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы.	Содержание.		
	65. Приготовление тушеных блюд из рыбы. Рыба тушеная с луком в молоке. Рыба тушеная со щавелем. Рыба тушеная с овощами. Голубцы рыбные. Картофель тушеный с рыбой Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	66. Приготовление блюд из рыбной рубленой массы. Котлеты, биточки рубленые из мойвы. Тефтели из мойвы. Бифштекс «Осень». Бифштекс Хозяйский. Бифштекс из рыбы. Трубочки рыбные. Оладьи рыбные. Каштанчики рыбные. Трюфели. Ширтан из рыбы со шпиком.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	67-68. Приготовление жареных и запеченных блюд	2	ОК 1-7, 9-11

по – волжски. Картофельная запеканка с рыбой. Отличительные особенности подачи и отпуска.		ПК 6.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Лабораторная работа. 69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80. Приготовление тушеных блюд из рыбы, блюд из рубленой массы. Приготовление жареных и запеченных блюд из рыбы. Органолептическая оценка	12	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.5 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

Раздел модуля 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий.			
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание.		
	81. Приготовление блюд из рубленой массы. Ширтанчики по-чувашки. Батон мясной. Мясные крокеты. Бифштекс «Любительский». Шарик фаршированные по – домашнему. Крокеты мясные в тесте. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	82-83. Приготовление крупнокусковых и порционных блюд из мяса. Рулет из свиной грудинки. Свинина жареная – гриль. Рулет особый. Рулет «Юбилейный. Бифштекс гриль – сервелат. Свинина жареная – гриль. Бифштекс – гриль. Телятина, запечённая с сыром. Зразы чувашские. Крокеты по – космические. Мясо, запеченное под майонезом». Отличительные особенности подачи и отпуска.	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	84-85. Тушеные и запеченные мясные блюда. Зразы по-московски. Жаркое в горшочке. Говядина тушеная с калиной. Телятина тушеная в кислом молоке. Баранина тушеная с помидорами. Ширтан. Фрикадельки тушеные с картофелем. Отличительные особенности подачи и отпуска.	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	86. Приготовление блюд из мяса домашней птицы. Цыплята тушеная с грибами. Крокеты куриные фаршированные. Курица тушеная с овощами и сметаной. Котлеты из кур «Нежность». Котлеты «Молодежные». Курица с луком. Курица тушеная с грибным соусом. Куры тушеные с картофелем в горшочках. Шашлык из цыплят. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	87. Приготовление блюд из субпродуктов. Кровяная колбаса. Сердце птицы, тушенное в сметанном соусе. Печень птицы, запеченная майонезом. Паштет из печени птицы.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	Лабораторная работа. 88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100-101-102-103-104-105. Приготовлени мясных е блюд региональной кухни. Органолептическая оценка	18	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.6 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел 6. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных напитков	Содержание. 106. Прохладительные и горячие напитки. Молочные прохладительные напитки. Напитки из сиропов и ягод. Соки. Напитки из овощей, пряностей. Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска. Напиток «Сбитень». Напиток «Лесной аромат». Напиток «Восход».	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15

	Лабораторная работа. 107-108-109-110-111-112. Приготовление холодных и горячих напитков региональной кухни. Органолептическая оценка	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.7 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
Раздел модуля 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание.		
	113-114-115. Приготовление изделий из бисквитного теста. Торт «Космос». Торт «Графские развалины». Торт «Пикантный» пластовый. Рулет «Лирический». Рулет «Цитрусовый». Пирог «Птичье молоко». Торт «Дубок».	3	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	116. Приготовление изделий из песочного теста. Пирог «Загадка». Сочни «Лимонное». Пирожное «Резеда». Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	117. Приготовление кексов и рулетов. Кекс «Городской». Кекс «Рябинка». Рулет «Медовый» Особенности их приготовления. Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	Лабораторная работа 118-119-120-121-122-123-124-125-126-127-128-129-130-131-132-133-134-135-137-138-139- 140-141-142-143-144-145-146-147-148. Приготовление мучных кондитерских изделий региональной кухни. Органолептическая оценка.	30	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.8 ЛР 4;5;7;9;10;11;12;13;15
	149-150. Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	

Bcero	152	
--------------	------------	--

<p>Учебная практика по ПМ.06. Виды работ: Приготовление супов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление соусов региональной кухни. Приготовление блюд из овощей региональной кухни. Приготовление рыбных блюд кухни народов Поволжья. Приготовление блюд из субпродуктов чувашской кухни. Приготовление мясных блюд региональной кухни. Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление холодных, горячих напитков разнообразного ассортимента региональной кухни. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в чувашской кухне. Приготовление мучных кулинарных изделий региональной кухни. Приготовление, оформление кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни.</p>	288
<p>Производственная практика по ПМ. 06 Виды работ: Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление супов региональной кухни. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление овощных блюд.. Приготовление рыбных блюд. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Приготовление сладких блюд, десертов, напитков. Приготовление изделий региональной кухни. Оценка качества готовых блюд и изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	252
Всего	692

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; учебного кабинета Технологии кондитерского производства; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна, шкаф холодильный, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), планетарный миксер, плиты электрические, печь пароконвекционная, стеллаж, мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол, весы настольные электрические, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерный стакан, венчик, ложки, миски из нержавеющей стали, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы универсальные, ножи поварской тройки, корзины для отходов, набор кастрюль, набор сотейников, набор сковород, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, стрейч пленка для пищевых продуктов, пергамент, фольга, тарелки глубокие (различного объема), тарелки плоские (различного диаметра), блюдо прямоугольное, соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: электронные

Холодильное оборудование: тшкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер, мясорубка

Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,

Вспомогательное оборудование:

-стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная

полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито,

скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор мерных ложек,

нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, резцы

(фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников,

кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для

штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

трафареты для нанесения рисунка, нож, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба

до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, терки, трафареты, кисти силиконовые, прихватки, дуршлаг.

Расходные материалы:

бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых Нормативно – правовые источники (для обучающихся)

1. О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883: (в ред. от 10.05.2016). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2015). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
3. Об утверждении профессионального стандарта "Повар" [Электронный ресурс]: приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
4. Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" [Электронный ресурс]: приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
5. Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: приказ Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013 г. № 252. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
6. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.
7. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] : ГОСТ 30524- 2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва, Стандартинформ, 2014 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. -
8. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
9. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
10. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Электронный ресурс] : ГОСТ 31988- 2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
11. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Электронный ресурс] : ГОСТ 31987-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
12. Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] : ГОСТ 31984-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
13. Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 31807-2012. - Введ. 2013-07-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

14. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 31805-2012. - Введ. 2013-07-01. – Москва: Стандартиформ, 2013. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
15. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения [Электронный ресурс] : ГОСТ Р 53041-2008. - Введ. 2010-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2009. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
16. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 51074-2003: (в ред. от 29.11.2012). - Введ. 2005-07-01. - Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

17. Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний [Электронный ресурс]: ГОСТ 12.2.092-94. - Взамен ГОСТ 12.2.092-83; введ.1996-01-01. – Москва: Издательство стандартов, 2002. – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
18. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 г. // ИНФОСАЙТ.ру. Гости, национальные стандарты, нормативы. – Режим доступа: http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/ (дата обращения: 14.03.2017).
19. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.: (в ред. от 10.06.2016). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).
20. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г. : (в ред. от 6.07.2011). – Режим доступа: СПС Гарант (дата обращения: 14.03.2017).

Основные источники

1. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различных ассортимента : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. Ермилова. - 2 - е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия» 2018. - 336 с.

Интернет - ресурсы

1. Чувашская кухня. [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki/Чувашская_кухня
2. Чувашская кухня – Всё про чувашскую кухню. Рецепты чувашской кухни. [Электронный ресурс]:– Режим доступа: <https://kedem.ru/voyaj/cuisine/chuvashskaya-kuhnya-kulinariya-rossii/>
3. Чувашская национальная кухня - Национальный акцент [Электронный ресурс]:– Режим доступа: <https://nazaccent.ru/content/8464-chuvashskaya-nacionalnaya-kuhnya.html>

Учебно-методические источники (для преподавателей)

- Педагогические инновации в подготовке современного рабочего : учеб.-метод. пособие / авт.-сост. Э.Р. Гайнеев. - М. : Методист, 2016 . - 72 с. - (Б-ка журнала "Методист") .

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», а также

наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.06. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1.-6.8 ОК 01-07 ОК 09-11	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовление, подготовке к реализации региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	учетом требований к безопасности;	
--	-----------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none">– ведение расчетов с потребителями– разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;– оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков и кондитерских изделий использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков и кондитерских изделий; оценивать качество готовых блюд– основные виды сырья используемого в региональной кухне;– ассортимент традиционных блюд для жителей Чувашской Республики; особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков и кондитерских изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд и напитков и кондитерских изделий температурный режим хранения с блюд и напитков, температуру подачи; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
--	--	--

<p>ЛР 1-16</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; -положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -участие в исследовательской и проектной работе; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; -демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; -участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; -добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; -проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; -демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
-----------------------	---	---

	собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	
--	---	--

Рабочая программа воспитания

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета
Новочебоксарского химико-механического
техникума Минобразования Чувашии
Протокол от «27» марта 2024г. № 5

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора Новочебоксарского
химико-механического техникума
Минобразования Чувашии
от «08» апреля 2024 г. № 135-ОД

СОГЛАСОВАНО

со Студенческим советом самоуправления
Новочебоксарского химико-механического
техникума Минобразования Чувашии
Протокол от «31» августа 2024 г. № -21

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ

ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ

РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»; Закон Чувашской Республики от 26.11.2020 №102 «О Стратегии социально-экономического развития Чувашской Республики до 2035 года»; - Закон Чувашской Республики от 30.07.2013 №50 «Об образовании в Чувашской Республике» (с изменениями и дополнениями)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий дневным отделением, заведующий учебной частью, специалист по воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы группы, преподаватели, мастера производственного обучения, воспитатели, начальник отдела правового и кадрового обеспечения, члены студенческого совета группы/техникума, представители родительского комитета (совета) группы, представители организаций – работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от

02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г.

№ 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

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

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психо-активных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий 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.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
-	-
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями² (при наличии)	
Готовность обучающегося к профессиональному и личностному развитию, эффективно взаимодействующий с членами коллектива, с	ЛР 16

коллегами, руководством, клиентами	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса³ (при наличии)	
Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу	ЛР 17
Заботящийся об имидже профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий его Устав, Правила внутреннего распорядка и другие нормативно-правовые акты, в том числе требований к внешнему виду и использования современных гаджетов (в том числе сотовых телефонов) в процессе образовательной деятельности	ЛР 18

¹ Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

² Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

³ Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся

Код	Личностный результат	Критерий оценки	Формы и методы контроля и оценки ре-зультатов
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	-проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	- педагогическое наблюдение за детьми - беседы с детьми - беседы с педагогами - беседы с родителями - анализ участия обучающихся в общественно полезной деятельности
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	-сформированность гражданской позиции -участие в волонтерском движении -проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	- создание ситуаций для изучения поведения воспитанников - наблюдение - опрос - изучение и анализ педагогической документации - диагностика состояния отношений - общение и деятельность в

<p>ЛР 3</p>	<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>-конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде -демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве -отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся</p>	<p>сообществе сверстников и взрослых -самоанализ проводимых дел -самооценка и самоанализ (поведения, поступков, деятельности) -анализ продуктов творческой деятельности обучающихся -посещение урочных и внеурочных занятий и мероприятий -обследование субъектов, объектов, условий, процесса и результатов воспитательной деятельности, включая и такую форму обследования, как мониторинг -подготовка и заслушивание отчетов (сообщений), в том числе и творческих самоотчетов, на заседаниях органов самоуправления; -планирование работы кураторами -организация досуга во внеурочное время,</p>
-------------	---	---	---

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация интереса к будущей профессии ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности -проявление высокопрофессиональной трудовой активности -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности -проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве 	<p>посещение ими кружков, клубов, секций и других объединений по интересам</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие или снижение случаев безнравственного поведения обучающихся, совершения ими правонарушений и преступлений - поддержка детской инициативы и самостоятельности, работа органов ученического самоуправления; - состояние эмоционально-психологических и деловых отношений в общетехникумовском и групповом коллективах
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.) -готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах 	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение готовности выпускников к личностному и профессиональному самоопределению.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<ul style="list-style-type: none"> -добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан -сформированность гражданской позиции -участие в волонтерском движении 	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве 	
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению,	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.) -отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, 	

	преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	межрелигиозной почве
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	-демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	-проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; -демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии

ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)	
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	-демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)	
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	-проявление высокопрофессиональной трудовой активности -демонстрация интереса к будущей профессии	
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	-проявление высокопрофессиональной трудовой активности -демонстрация интереса к будущей профессии	
ЛР 15	Демонстрирующий 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.	-участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	
ЛР 16	Готовность обучающегося к профессиональному и личностному развитию, эффективно взаимодействующий с членами коллектива, с коллегами, руководством, клиентами	-демонстрация интереса к будущей профессии -оценка собственного продвижения, личностного развития	

ЛР 17	<p>Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности.</p> <p>Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу</p>	<p>-проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества</p> <p>-проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>-демонстрация интереса к будущей профессии</p>
ЛР 18	<p>Заботящийся об имидже профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий его Устав, Правила внутреннего распорядка и другие нормативно-правовые акты, в том числе требований к внешнему виду и использования современных гаджетов (в том числе сотовых телефонов) в процессе образовательной деятельности</p>	<p>-сформированность гражданской позиции</p> <p>-демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа</p>

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации и в соответствии с локальными актами техникума (см. раздел Документы на официальном сайте техникума)

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания штат укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям «Молодые профессионалы» используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами: Библиотечный, информационный центр; актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием; спортивный зал со спортивным оборудованием; открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле; специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации. Техникум ведёт страницу в социальной сети ВКонтакте, Телеграмм, Одноклассники для освещения всех событий, происходящих в техникуме и информирования о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности.

**РАЗДЕЛ 4 КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

412

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Повар, кондитер

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2024 – 2025 г.

Новочебоксарск, 2024 год

412

В ходе планирования воспитательной деятельности учтен воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства; движения «Молодые профессионалы»; движения «Абилимпикс», **субъектов Российской Федерации** (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др. а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
В течение года 1 раз в неделю	Торжественная церемония поднятия и опускания государственного флага Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Перед главным учебным корпусом	Заместитель директора ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,2,3,5,12	Гражданско-патриотический
Еженедельно	Проведение внеурочных мероприятий «Разговор о важном»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 8,11,15, 17	Гражданско-патриотический
В течение года	Работа кружка «Орленок»	Участники кружка	Учебные кабинеты	Руководитель кружка	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5	Гражданско-патриотический
В течение года	Участие в традиционном легкоатлетическом кроссе, «Кроссе Нации», «Лыжня России»	Обучающиеся всех курсов	Место, обозначенное организаторами мероприятий	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 12	Спортивно-и здоровьесориентированный
В течение года	Участие в конкурсах плакатов, буклетов по теме ЗОЖ	Обучающиеся всех курсов	Фойе главного и учебного корпусов	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровьесориентированный
В течение года	Посещение выставок, музеев, концертов, кинопоказов, театров	Обучающиеся всех курсов	Музеи, театры, кинотеатры	Педагог-организатор, кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий

В течение года	Проведение профилактических мероприятий по распространению ОРВИ, гриппа, коронавируса	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, медкабинет	Заместитель директора по ВР, медицинский работник, инспектор по ОТ, кураторы, представители медицинских учреждений	ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение года	Безопасный мир. Навыки поведения в критических ситуациях	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, преподаватель ОБЖ, кураторы	ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Профилактика вредных привычек (табакокурение, употребление алкогольных и других психоактивных веществ, СНЮСов)	Обучающиеся всех групп	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Участие в Спартакиаде ПОО Чувашской Республики по 8 видам спорта: - шахматы; - настольный теннис; - волейбол; - лыжный спорт; - мини-футбол;	Обучающиеся всех курсов	Спортзал, стадион	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный

	- плавание; - легкая атлетика; - баскетбол 3x3					
По календарю РССС	Организация участия спортсменов и команд в Чемпионатах Российского студенческого спортивного союза (РССС)	Обучающиеся всех курсов	Место проведения спортивных мероприятий	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
По календарю АСБ	Участие в соревнованиях Ассоциации студенческого баскетбола (АСБ)	Обучающиеся всех курсов	Место проведения спортивных мероприятий	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Участие сборных команд клуба (техникума) в городских и республиканских соревнованиях: - Чемпионат Чувашской Республики по мини-футболу среди мужских команд; - Чемпионат Чувашской Республики по мини-футболу среди женских команд; - Чемпионат Чувашской Республики по волейболу среди женских команд; - Всероссийские соревнования по уличному баскетболу «Оранжевый мяч – 2022»;	Обучающиеся всех курсов	Место проведения спортивных соревнований	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный
В течение года	Проведение Спартакиады техникума среди 1 и 2 курсов по видам спорта	Обучающиеся 1 и 2 курса	Спортзал	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение года	Проведение совместно с центром тестирования ГТО «Фестиваля ГТО»	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровье-ориентированный

В течение года	Организация и проведение товарищеских встреч по видам спорта с другими учебными заведениями	Обучающиеся всех курсов	Спортзал техникума, спортзалы других учебных учреждений	Руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно-и здоровьесориентированный
В течение года	Открытие выставок художников Чувашии и знакомство с их творчеством в фойе техникума	Обучающиеся всех курсов	Фойе техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь	ЛР 8, ЛР 10	Культурно-творческий
В течение года	Недели экологической грамотности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели, кураторы	ЛР 14	Экологическое воспитание
В течение года	Беседы по тематике «Создание крепкой гармоничной семьи»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы	ЛР 15	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
В течение года	Обучение волонтерской деятельности по продвижению бренда «ГАПОУ ЧР Новочебоксарский химико-механический техникум Минобразования Чувашии» на рынке образовательных и профессиональных услуг	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, представители студенческого самоуправления, представители волонтерского объединения техникума	ЛР 7, ЛР 8	Профессионально-ориентированный Студенческое самоуправление

В течение года	Посещение профессиональных выставок, фестивалей	Обучающиеся всех курсов	Место проведения мероприятий	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированный
В течение года	Проведение семинаров, мастер-классов: «Как составить резюме», «Технология индивидуального трудоустройства», «Собеседование с работодателем», «Деловой этикет», «Вы и ваш имидж», «Самопрезентация»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог, преподаватели, кураторы, представители работодателей	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Подготовка обучающихся и участие в региональном чемпионате «Молодые профессионалы» по стандартам WorldSkills Russia Чувашской Республики	Обучающиеся 2-4 курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Зам директора по УПР, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Организация цикла тематических встреч с работодателями	Обучающиеся 3-4 курсов	Учебные кабинеты, библиотека, актовый зал	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по УПР, мастера производственного обучения, кураторы	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Тренинги по формированию профессиональной самооценки	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, кураторы	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Участие в акции «День без турникетов»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 13	Профессионально-ориентированный

В течение года	Экскурсии на предприятия города	Обучающиеся всех курсов	Предприятия города	Кураторы	ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Участие в проекте «Лидеры России», «Мы Вместе»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный
В течение года	Работа кружков	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители кружков, кураторы	ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный
В течение года	Заседания студенческого научного общества «Умники»	Участники объединения	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, руководитель объединения, кураторы	ЛР 7, ЛР 9	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный
В течение года	Заседания проектной школы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, преподаватели, руководитель студенческого научного общества «Умники»	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный
В течение года	Участие в молодежном форуме «iВолга»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный
По графику	Участие в республиканских предметных олимпиадах	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, руководитель студенческого научного общества «Умники»	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9	Профессионально-ориентированный

По графикам	Участие в Региональных этапах Всероссийских олимпиад профессионального мастерства по укрупненным группам	Обучающиеся 2-4 курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по УПР, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный Бизнес-ориентированный
СЕНТЯБ РЬ						
1	День знаний Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников.	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Директор, заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1- 3, ЛР 16	Профессионально-ориентированный
10	Международный день памяти жертв фашизма	Обучающиеся всех курсов	Лектории	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководитель кураторы	ЛР 1,2,3	Гражданско-патриотический
13	Комплекс мероприятий, посвященных Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководитель, кураторы	ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13	Гражданско-патриотический
5	«Ты в СПО» Ознакомительный студенческий квест	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно-творческий
27	Всемирный день туризма	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, спортзал	Руководители физвоспитания, преподаватель ОБЖ, кураторы	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий Экологическое воспитание

В течение месяца	Комплекс мероприятий образования поискового отряда «Пламенные сердца»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Гражданско-патриотический
В течение месяца	День солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели истории	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Международный день распространения грамотности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Воспитательная служба	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
В течение месяца	100 лет со дня рождения советской партизанки Зои Космодемьянской (1923 – 1941)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, социальные сети	Заместитель директора по ВР, воспитательная служба, преподаватели, кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13	Профессионально-ориентированный

В течение месяца	Проведение совместных мероприятий в рамках акции «Полиция и дети» по предупреждению правонарушений среди студенческой молодежи	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, представители правоохранительных органов	ЛР 7	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Совместно с Союзом ветеранов Чувашии проведение мероприятий патриотической направленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца»	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический
ОКТЯБРЬ						
1	День пожилых людей	Волонтеры	Столовая техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, преподаватели, представители студенческого самоуправления	ЛР 4 ЛР 6	Культурно-творческий Студенческое самоуправление

1	Международный день музыки	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, библиотекарь	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 16	Культурно-творческий
5	День учителя	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, преподаватели, представители студенческого самоуправления	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 16	Культурно-творческий Студенческое самоуправление
8	День защиты животных	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно-творческий
6	«День учителя России!» Танцевальный флешмоб «Танцуй с нами!»	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор,	ЛР 9 ЛР 13	Культурно-творческий
02-31	Второй этап антинаркотической акции «Сообща, где торгуют смертью!» - оформление информационного стенда; - оформление брошюр;	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп, преподаватели, представители студенческого самоуправления	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	Гражданско-патриотический

16	Онлайн конкурс ко дню Отца «Отец образец»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, социальные сети	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы учебных групп	ЛР 1,4,6,7,11	Культурно-творческий
23.10 - 04.11	Конкурс стенгазет, приуроченный ко дню народного единства «Моя малая Родина! Мой народ!»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
16	День отца в России	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,4,6,7,11	Культурно-творческий
26	Международный день школьных библиотек	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литера-тура», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно-творческий
В течение месяца	Организация и проведение местных субботников	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Праздничный концерт ко дню пожилого человека «Добрые люди»	Обучающиеся всех курсов	Актальный зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, отряд	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический
6	День СПО	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека, актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1,4,6,7,11	Культурно-творческий
17	День посвящения в студенты	Обучающиеся 1 курса	Актальный зал	Заместитель директора по ВР,	ЛР 1,5,9,10	Культурно-творческий

				педагог- организатор, кураторы		
--	--	--	--	--------------------------------------	--	--

В течение месяца	Участие в конкурсе на лучшую исследовательскую работу по антикоррупционной тематике	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, преподаватели	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Гражданско-патриотическое
В течение месяца	Участие в городских и республиканских акциях «Молодежь за здоровый образ жизни»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, спортзал, стадион, актовый зал	Заместитель директора по ВР, руководители физвоспитания, кураторы, воспитательная служба	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровьесориентированный Студенческое самоуправление
НОЯБРЬ						
3	Квиз ко Дню народного единства «ВМЕСТЕ МЫ РОССИЯ»	Обучающиеся 1-2 курса		Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Культурно творческий
4	День Народного единства, фестиваль национальной кухни	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6	Гражданско-патриотический Культурно-творческий Студенческое самоуправление
6	День начала Нюрнбергского процесса	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык» и «Литература», библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 16	Культурно-творческий
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели, кураторы, библиотекарь	ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13	Гражданско-патриотический
16	Международный день толерантности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 6, ЛР 7 ЛР 12	Культурно-творческий Гражданско-патриотический

01-30	Всероссийская акция по сбору макулатуры #БумБатл	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, 9, 10, 11	Гражданско-патриотический
01-30	Центр по сбору гуманитарной помощи для мобилизованных граждан	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13	Гражданско-патриотический
20	Творческий конкурс для студентов «Созвездие талантов»	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
27	День матери	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Педагог-организатор, преподаватели, кураторы	ЛР 4, ЛР 6	Культурно-творческий
30	День государственного герба России	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Недели экологической грамотности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Экологическое воспитание
В течение месяца	Проведение комплекса мероприятий ко дню рождению В.П. Винокурову	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3	Гражданско-патриотический
ДЕКАБРЬ						
1	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический

1	Всемирный день со СПИДом Акция «АнтиСПИД»;- акция «Красная лента»;-оформление стенгазет;-библиотека «Вся правда о СПИДе»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели биологии, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Экологическое воспитание
19-22	Конкурс «Новогодняя стенгазета – 2024»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели биологии, кураторы	ЛР 11, 15, 16, 17	Культурно-творческий
1-20	Конкурс «Новогодние видео поздравления» от групп (поздравляем преподавателей, администрацию, кураторов)	Обучающиеся всех курсов	Онлайн, соц. сети	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели биологии, кураторы	ЛР 5, 7, 8, 9, 11, 12	Культурно-творческий
9	«День против коррупции» квиз-игра «Мы против коррупции»	Обучающихся для 1 курсов		Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог	ЛР 1,5,7,8	Гражданско-патриотический
19	Театрализованное представление «Приключение снеговичков» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Театральная группа	БОУ Новочебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог	ЛР 11, 15, 16, 17	Культурно-творческий

3	День неизвестного солдата	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины	ЛР 1,2,3,5,6	Гражданско-патриотический	427
---	---------------------------	-------------------------	------------------	--------------------------	--------------	---------------------------	-----

				«История»		
3	День инвалидов	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 1,2,3,5,6	Гражданско- патриотический Спортивно- и здоровье- ориентированный
5	День добровольца (волонтера) в Рос-сии	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, представители волонтер-ского объединения	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско- патриотический Культурно- творческий
8	Международный день художника	Обучающиеся 1- 2 кур-сов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6	Культурно-творческий
9	День героев Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисци-плины «История»	Л 1-9	Гражданско- патриотический
12	Встреча с волонтерами- медиками. Проведут мероприятие, цель которого-обсудить темы, связанные с ВИЧ и СПИДом Проведут мероприятие Матер класс пот первой помощи	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, преподаватели дисциплины «История», кураторы	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6	Гражданско- патриотический
25	День принятия федеральных конституционных законов о государственных символах Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины «История»	Л 1-9	Гражданско- патриотический

27	Украшаем техникум. 1. «В гостях у сказки» 2. «Снежная феерия» 3. «Новогодний креатив» 4. «Символ года» 5. «Новогодние врата» (украшаем оригинально дверь)	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Библиотека	Библиотекарь	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 16	Культурно-творческий
В течение месяца	Интеллектуальная квест-игра для студентов «Осторожно коррупция»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Акция «Доброе сердце студента» 1. «Помоги четвертому другу» (корма для собак и кошек) 2. «Шоколадный дом» (Шоколад для детей инвалидов и сирот) 3. Новогодние канцтовары для творчества» (альбом для рисования, цвет. карандаши, фломастеры и тд.)	Обучающиеся всех курсов	Спортзал, места проведения акций	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровьесориентированный Гражданско-патриотический
ЯНВАРЬ						
В течение месяца	Проведение мероприятий, посвященных Дню снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
25	День самоуправления, посвященный Дню студента	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9	Профорентация
27	День работника прокуратуры РФ – открытый урок в библиотеке	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический

25	День студента: - «Праздничный концерт ко Дню Студента»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 9, 11, 12	Культурно-творческий
25-30	Международный день памяти жертв Холокоста	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца»	ЛР 1, 2, 5, 6, 12	Гражданско-патриотический
25	80 лет со дня полного освобождения Ленинграда	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека, актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца»	ЛР 1, 2, 5, 6, 12	Гражданско-патриотический

**ФЕВРАЛ
Ь**

2	Проведение мероприятий, посвященных Дню воинской славы России (80 лет Сталинградской битве)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
---	---	-------------------------	------------------------------	--	--------	---------------------------

8	День Российской науки	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели	ЛР 5, ЛР 9	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
15	Проведение мероприятий, посвященных Дню памяти о россиянах, исполнявших гражданский долг за пределами Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
21	Международный день родного языка	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», «Родной язык и родная литература»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
1	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся всех курсов	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца» библиотека	ЛР 1, 2, 3, 5, 8	Гражданско-патриотический
8	День российской науки, 300-летие со времени основания Российской Академии наук (1724)	Обучающиеся всех курсов	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы, библиотека	ЛР 4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества, 35 лет со дня вывода советских войск из	Обучающиеся всех курсов	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор,	ЛР 1,2,5,8	Гражданско-патриотический

	Республики Афганистан(1989)			кураторы, координатор поискового объединения, командир отряда «Пламенные сердца», библиотека		
22	Концерт ко Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всехкурсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор	ЛР 9, 11, 12	Культурно-творческий
21-22	Организация и проведение традиционных состязаний «А, ну-ка, парни!»	Обучающиеся всехкурсов	Спортзал	Руководители физвоспитания, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический
В течение месяца	Совместно с Союзом ветеранов Чувашии проведение мероприятий патриотической направленности	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты, библиотека, музей	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический
13	Всемирный день безопасного интернета	Обучающиеся всехкурсов	онлайн	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-психолог	ЛР 4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
8	190 лет со дня рождения русского ученого Дмитрия Менделеева (1834-1907)	Концерт ко Дню Защитника Отечества	библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотека	ЛР 4, 7, 8, 10, 13, 14, 15	Профессионально-ориентированный Культурно-творческий
МАРТ						
1	Международный день борьбы с наркоманией	Обучающиеся всехкурсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный

				организатор, кураторы		
3	Концерт ко Дню 8 Марта	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», библиотекарь	ЛР1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
6-7	Организация и проведение традиционных состязаний «А, ну-ка, девушки!»	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Руководители физвоспитания, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический
13	450-летие со дня входа первой «Азбуки» (печатной книги для обучения письму и чтению) Ивана Федорова(1574)	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
20	День Земли	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Экологическое воспитание
27	Всемирный день театра	Обучающиеся всех курсов	Библиотека	Преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», библиотекарь	ЛР 1, 11	Культурно-творческий

В течение месяца	Проведение круглого стола «Обман современного терроризма»	Обучающиеся всех курсов	Библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы, студенческий совет	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 9	Гражданско-патриотический
В течение	Всероссийский открытый урок по ОБЖ (приуроченный к	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор,	ЛР 11	Гражданско-патриотический

месяц	празднованию всемирного Дня ГО)			преподаватель ОБЖ, кураторы		
В течение месяца	Проведение совместных мероприятий в рамках акции «Полиция и дети» по предупреждению правонарушений среди студенческой молодежи	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, представители правоохранительных органов	ЛР 7	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Студенческая конференция «Крымская весна», посвященная воссоединению Крыма с Россией	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, преподаватели дисциплины «История», кураторы, студенческий совет	ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
14	Празднование Масленицы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор	ЛР 2, 5, 8, 9	Культурно-творческий
21	Всемирный день поэзии	Обучающиеся всех курсов	библиотека	Библиотекарь	ЛР 1, 11	Культурно-творческий
1-30	Благотворительная акция «Твори добро»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, советник директора по воспитанию	ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско-патриотический Культурно-творческий

АПРЕЛЬ						
1	День космонавтики	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Библиотека	Библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
7	Всемирный день здоровья	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели учебной дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
27	День российского парламентаризма	Обучающиеся 1-2 кур-сов	Учебные кабинеты	Преподаватели учебной дисциплины «История»	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Проведение месячника «Безопасный интернет»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, педагог-психолог, кураторы	ЛР 9, ЛР 11	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Гагаринский урок «Космос — это мы!», посвященный 65 летней годовщине запуска СССР первого спутника Земли	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 4	Гражданско-патриотический
В течение	Всероссийский урок по ОБЖ (день пожарной охраны)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье-ориентированный Гражданско-патриотический

месяц а				организатор, преподаватель ОБЖ, кура- торы		
В течен ие месяц а	Участие в городских и республиканских акциях «Молодежь за здоровый образ жизни»	Обучающиеся всех курсов	Места проведения акций	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье- ориентированный Гражданско- патриотический Экологическое воспитание
В течен ие месяц а	Подготовка НИРС и проведение научно-практической конференции на тему ЗОЖ	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, кураторы	ЛР 10, ЛР 11, ЛР 14	Спортивно- и здоровье- ориентированный Гражданско- патриотический Экологическое воспитание
В течен ие месяц а	«Чернобыль — трагедия, подвиг, предупреждение»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 13, ЛР 14	Гражданско- патриотический Экологическое воспитание
МАИ						
1	Праздник весны и труда	Обучающиеся всех курсов	актовый зал, фойе техникума	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Гражданско- патриотический Культурно- творческий
7-8	Комплекс мероприятий, посвященных 79-летию Победы в ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, фойе техникума, площадь Победы	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, кураторы, студенческий совет	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7	Гражданско- патриотический

13	241 год со дня основания Черноморского флота	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
18	Военно-патриотический фестиваль «Во славу Победы»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Преподаватели дисциплины «История», библиотекарь	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
19	День детских общественных организаций	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический Культурно-творческий
24	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели дисциплин «Русский язык», «Литература», кураторы	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий Гражданско-патриотический
В течение месяца	Благотворительная акция «Помоги ветерану»	Участники отряда «Пламенные сердца»	г. Ржев	Руководитель отряда	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7	Гражданско-патриотический
течение месяца	Участие в параде, посвященного Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, кураторы	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9	Гражданско-патриотический
В течение месяца	Концерт, посвященный Дню химика	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, учебные мастерские	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по УПР, педагог-	ЛР 9, ЛР 13	Профессионально-ориентированный

а				организатор, кураторы		
В течен ие месяц а	День Победы	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Руководители физвоспитания	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье- ориентированный
В течен ие месяц а	Международный день музеев	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Руководители физвоспитания	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье- ориентированный
В течен ие месяц а	Совместно с Союзом ветеранов Чувашии проведение мероприятий патриотической направленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, библиотекарь, кураторы	ЛР 2, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12	Гражданско- патриотический
ИЮНЬ						
1	День защиты детей	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортзал, фойе техникума	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, руководители физвоспитания, кураторы	ЛР 11, ЛР 12	Спортивно- и здоровье- ориентированный Культурно-творческий
5	День эколога	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, кураторы	ЛР 14	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
6	Вручение дипломов	Обучающиеся 1- 2 кур-сов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог- организатор, библиотекарь	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10	Культурно-творческий

12	Проведение мероприятий, посвященных Дню России	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека, фойе техникума	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
22	Проведение мероприятий, посвященных Дню памяти и скорби	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический
6	День русского языка	Обучающихся 1 курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Педагог-организатор, библиотекарь, преподаватели истории, кураторы	ЛР 1-9	Гражданско-патриотический

27	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, фойе техникума	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, кураторы
В течен ие месяц а	Участие в Межрегиональной конференции-фестивале научного творчества учащейся молодежи «Юность Большой Волги»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, кураторы
В течен ие месяц а	Пушкинский день России	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог- организатор, библиотекарь, преподаватели учебных дисциплин «Русский язык», «Литера-тура», кураторы

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Новочебоксарский химико-механический техникум»
Министерства образования Чувашской Республики**

Программа государственной итоговой аттестации

**Программа
Государственной итоговой аттестации по профессии:
43.01.09 «Повар, кондитер»**

СОГЛАСОВАНО

Начальник сектора информационных технологий ПАО «Химпром»

_____ Е. В. Чипчигин
«__» _____ 202__ г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора техникума № 135-ОД от «08» апреля 2024 г.

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического совета

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Заместитель директора по УР

_____ Т.Н. Кузьмина

На заседании предметно-цикловой комиссии экономики и управления

Протокол № __ от _____ 202__ г.

Председатель _____ Л.С. Викторова

**Программа государственной итоговой аттестации выпускников 2026 года
профессии 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации**

СОСТАВЛЕНО:

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом профессия 08.01.07 Мастер общестроительных работ (базовая подготовка) рабочей группой в составе:

- заместитель директора Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии по учебно-производственной работе

_____ О.Н.Михайлова

- преподаватель общеобразовательных дисциплин и профессиональных модулей Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

_____ Л.С. Викторова

- мастер производственного обучения Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

_____ Т.Ю.Андреева

- методист Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

_____ А.А.Егорова

Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования разработана согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Квалификация: повар, кондитер.

Программа ГИА разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. №464 и внесенными изменениями от 28.08.2020 №441;
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.;
- Распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N P-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";
- Положением ГПОУ ЯО РКГИ «О проведении государственной итоговой аттестации».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для студентов очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в колледже.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выявляет овладение выпускниками общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, которые определены в ФГОС как результаты освоения образовательной программы:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:
- 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.
- Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:
- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
 - ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
 - ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
 - ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

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

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

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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом местного самоуправления муниципального района и городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в колледже выполняется в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Объём времени на подготовку и проведение защиты ВКР согласно ФГОС

СПО по профессии – 2 недели, в том числе:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;
- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, указанного выпускником в заявлении (Приложение 1).

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Поварское дело».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начал проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, не позднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день)

.В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Участники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена, факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) главный эксперт;
- б) члены экспертной группы;
- в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

г) технический эксперт;

д) участники;

е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент)).

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Колледжа.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Тьютор (ассистент) обязан:

не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью;

не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия

участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью в целях устранения функциональных препятствий при выполнении ими заданий демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня

проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Участники имеют право:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Участники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск участников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт.

Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками

в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссий);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом

Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется

комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного

пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура

индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или диктуются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар - кондитер

Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
---	--

Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и

распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД ¹		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад

¹ Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1		
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
	Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по	

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1		
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.
Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■	■	■
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с	■	■	■

² Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

Вид деятельности профессиональной деятельности (вид деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■	■	■
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■	■	■
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■

	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку к реализации горячих	Умение: выбирать, применять и комбинировать различные способы приготовления	■	■	■
--	---	---	---	---	---

Вид деятельности профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском	■	■	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■

		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок		■	■
--	--	--	--	---	---

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления		■	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании		■	■
		Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий		■	■
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос		■	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■

Приготовление, оформление и	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Умение: подготовки рабочего места для порционирования			■
-----------------------------	--	---	--	--	---

Вид деятельности профессиональной деятельности (вид деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	исходные материалы для приготовления холодных блюд,	Навык; соблюдения техники безопасности			■
	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■
		Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■
		Умение: осуществлять утилизацию отходов			■
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■
		Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ			■

	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением			■
--	--	---	--	--	---

Вид деятельности профессиональной деятельности (вид деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	ассортимента	требований по безопасности готовой продукции)			
		Умение: доводить до вкуса			■
		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■
Вариативная часть КОД					

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.</p>					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть (инвариантная/вариативная часть)	КОД	Максимальный балл
ПА	ДЭ			26 из 26
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть		50 из 50
	ДЭ ПУ			80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть		20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей		100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ³	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

³ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ИТОГО			26,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.
Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления,	14,00

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

		творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ^б	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

^б Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть) ⁷			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

⁷ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных

организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Таблица № 10

Кол-во рабочих мест: не менее 3		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		А, Б	ГИА/ДЭ ПУ				
Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации и/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт	3	А	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт	11	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
11	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ
15	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт	1	Б	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

18	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Пректор	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень инструментов							
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт	9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Терка	4 грани, материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Миска металлическая	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Набор разделочных	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600,	1	шт	3	А	ПА,

	досок	В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.					ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

16	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт	27	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

21	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт	6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт	15	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт	15	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт	4	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Перечень расходных материалов

1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт	10	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Вода	Бутыль 19л	1	шт	1	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт	9	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

7	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт	6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт	6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Пакеты для мусора	60 л	2	шт	6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
13	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл	20	шт	60	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт	3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м2, белизна от 100%	1	шт	1	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)	6	шт	18	A	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Список продуктов							
1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг	1500	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт	60	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
12	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
25	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

31	Яблоки (сладкие) красные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
44	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
57	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

63	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	A	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
76	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА,

	соку						ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
89	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
93	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
94	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

95	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг	1,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	1,6	кг	4,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Общий стол							
100	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
107	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
108	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг	0,006	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

114	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л	6	Б	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт	3	А,Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	0,4 В, 0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию <u>30</u> м ² на всю зону	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Вентиляция кондиционирование	и на усмотрение образовательной организации	А

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласие результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в

связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего

дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании в апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников

По итогам ГИА выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена.

Паспорт комплекта оценочной документации

КОД 1.1-2022-2024 по компетенции 34 Поварское дело

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена. Требования к оцениванию.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД(инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА.

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	4.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00
ИТОГО			26.00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА.

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления,	4.00

	разнообразного ассортимента.	непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья исходных материалов в работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10.00
		Осуществление Изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	14.00
		ИТОГО	50

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления,	4.00

	разнообразного ассортимента.	непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья исходных материалов в работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10.00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	14.00
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд , кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00

	ассортимента.	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	16.00
ИТОГО			80.00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная вариативная части КОД) в рамках ГИА

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	4.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00

2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья исходных материалов в работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10.00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	14.00
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	16.00
ИТОГО (инвариантная часть)			80.00
ВСЕГО(вариативная часть)			20.00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100.00

