****Экспертная оценка содержания программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер» разработанной в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Локтевский технологический техникум»

(КГБПОУ «ЛТТ»)

Предприятия (организации) работодателя: ИП «Курякова»

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификации: Повар

Кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 10 мес. Наименование образовательного учреждения: КГБПОУ «ЛТТ»

Программа составлена согласно стандарта Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» Примерная основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

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

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

Значимым в данной программе является, то, что наряду с приобретением теоретических знаний, большое внимание уделяется получению практического опыта, такого как: приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Кроме того, программа предусматривает умение и понимание сущности и социальную значимость своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса; организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Считаю важной учебной дисциплиной «Основы бизнеса предпринимательской деятельности», которая позволяет составлять алгоритм маркетинговых исследований; составлять бизнес-план для открытия собственного дела и рассчитывать необходимые налоги предпринимателя, что актуально на сегодняшнем рынке труда.

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

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

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

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

Вариативная часть 144 часа распределена на ОП. 06 «Калькуляция и учет в общественном питании» 32 ч., ОП.07 «Лепка и рисование» 32 ч., ОП.08 «Организация обслуживания на предприятии общественного питания» 32 ч., МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 48 ч.

IIIIKPC по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Большим значением для нас является, то, что обучающиеся получают сразу две профессии Повар и Кондитер, каждая из которых является востребованной не только на нашем предприятии, но и на многих предприятиях общественного питания.

Эта программа позволяет научить квалифицированного рабочего по профессии в соответствии с требованиями и запросами работодателей региона. Программа заслуживает положительного отзыва, и рекомендуется для применения обучения рабочих среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

Согласовано

Директор ИП «Курякова» Г.П.Курякова

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 2» августа 2013 г. № 746 Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29634,

- приказа Минобрнауки России от 9 апреля 2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация - разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Локтевский лицей профессионального образования» ( КГБПОУ «ЛТТ»)

Разработчики:

Величко Ю.С. заместитель директора по учебно-производственной работе

Валентин В. Р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_старший мастер

Гризодубова Л.П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_преподаватель по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам, председатель методической комиссии

Марайкина И.М. мастер производственного обучения

Чащина О.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мастер производственного обучения

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от «26» августа 2016 года

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование раздела | страница |
| 1 | Общие положения | 7 |
| 1.1 | Нормативно - правовые основы разработки ОПОП | 7 |
| 1.2 | Общая характеристика ППКРС | 8 |
| 1.3 | Нормативный срок освоения программы | 9 |
| 91.4 | Трудоемкость ППКРС | 9 |
| 1.5 | Требования к поступающим в техникум | 10 |
| 2 | Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП | 10 |
| 2.1 | Область и объекты профессиональной деятельности | 10 |
| 2.2 | Виды профессиональной деятельности и компетенции | 11 |
| 3 | Требования к результатам освоения программы |  |
| 3.1 | Общие компетенции | 11 |
| 3.2 | Профессиональные компетенции | 11 |
| 3.3 | Практический опыт, умения и знания | 12 |
| 3.4 | Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам | 17 |
| 4 | Содержание и организация образовательного процесса |  |
| 3.1 | Календарный учебный график | 18 |
| 3.2 | Учебный план | 19 |
| 3.3 | Программы общеобразовательных дисциплин | 22 |
| 3.4. | Программы дисциплин и профессиональных модулей | 214 |
| 3.5 | Программы учебной и производственной практик | 342 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения ОПОП |  |
| 5.1 | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций | 401 |
| 5.2 | Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников | 409 |
| 6. | Ресурсное обеспечение ОПОП |  |
| 6.1 | Кадровое обеспечение | 429 |
| 6.2 | Учебно-методическое и информационное обеспечение | 432 |
| 6.3 | Материально-техническое обеспечение | 439 |
| 6.4. | Финансовое обеспечение образовательного процесса | 439 |
| 6.5 | Базы практики | 439 |
| **7** | **Характеристика среды образовательного учреждения, обеспечивающей развитие общих компетенций** | 441 |
| **8** | **Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся** | 443 |
| **9** | **Организация самостоятельной работы** | 445 |
|  | **Приложения** |  |
|  | Программы общеобразовательных учебных дисциплин |  |
|  | Программы общепрофессиональных дисциплин |  |
|  | Программы профессиональных модулей, учебной, производственной практики |  |
|  | Контрольно-оценочные средства |  |
|  | Программа воспитательной работы |  |

**Общие положения**

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессии 19.07.17 Повар, кондитер

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГБПОУ «ЛТТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29749, приказа Минобрнауки России от 9 апреля 2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

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

1. **Нормативные документы для разработки ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер составляют:**

* Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. №273-Ф3);
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798.Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29749
* Министерство обрнауки России  приказ  от 15 декабря 2014 г. N 1580 о внесении  изменений в порядок  организации  и осуществления образовательной деятельности по образовательным  программам среднего профессионального  образования, утвержденный  приказом министерства  образования и науки  Российской Федерации от 14 июня  2013 Г. N 464
* Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования
* Приказ №1580 от 15.12.14 г. О внесении изменений о Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г, зарегистрированный 15.01.2015 г.
* Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. № 1 199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. № 91 г.Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
* Примерные программы общеобразовательных для профессиональных образовательных организаций Рекомендованных ФГАУ ФИРО, утвержденных от 23 июля 2015г. № 381
* Нормативные локальные акты КГБПОУ «Локтевский технологический

техникум» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

1. **Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)**

Цель ППКРС по профессии Повар, кондитер

ППКРС имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствие с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, для подготовки высококвалифицированного конкурентноспособного выпускника востребованного на рынке труда для общественного питания.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практико - ориентированных знаний выпускника;

ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

* формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Перечень сочетаний профессий рабочих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих должностей служащих и тарифных разрядов по ОК016-94 повар, кондитер. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

* преподаватели,
* учебная часть;
* предметно-цикловые комиссии;
* студенты, обучающиеся по профессии
* администрация и коллективные органы управления техникумом;
* абитуриенты и их родители, работодатели.

Форма обучения - очная.

1. **Нормативный Срок освоения программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих | Срок получения СПО по ППКРС в  очной форме обучения |
| основное общее образование | Повар Кондитер | 2 года 10 мес. |

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам, и разделу "Физическая культура" | 75нед. |
| Учебная практика | 41 нед. |
| Производственная практика |
| Промежуточная аттестация | 5 нед. |

|  |  |
| --- | --- |
| Государственная итоговая аттестация | 2 нед. |
| Каникулы | 24 нед. |
| Итого | 147 нед. |

1.4 Трудоемкость ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы | Число недель | Количеств |
|  |  | часов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Аудиторная нагрузка  Объем обязательных аудиторных  занятий обучающихся в неделю | 75 | 2700 |
| Учебная практика, | 20 | 720 |
| Производственная практика | 21 | 756 |
| Промежуточная аттестация | 5 | 180 |
| Государственная итоговая аттестация | 2 | 72 |
| Каникулярное время | 24 |  |
| Итого: | 147 | 5292 |
| Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы |  | 7938 |

* 1. **Требования к поступающим в техникум**

Абитуриент должен представить следующие документы: гражданство;

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность,

- оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;

- 4 фотографии;

- медицинская справка (Пост. Правительства РФ от14,08.2013 №697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение проходят обязательные предварительные осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности)

Правила приема в КГБПОУ «ЛТТ» разрабатываются ежегодно в соответствии с Законом РФ «Об образовании»

**2.Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП**

* 1. **Область и объекты профессиональной деятельности выпускников:**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

* 1. **Виды профессиональной деятельности:**

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий из творога, теста.
* Приготовление супов и соусов.
* Приготовление блюд из рыбы.
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* Приготовление холодных блюд и закусок.

- Приготовление сладких блюд и напитков. - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. **Требования к результатам освоения**

Выпускник, осваивающий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями по виду профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов»:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

По виду профессиональной деятельности «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста»:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

По виду профессиональной деятельности «Приготовление супов и соусов»: ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

По виду профессиональной деятельности «Приготовление блюд из рыбы»:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

По виду профессиональной деятельности «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»:

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

По виду профессиональной деятельности «Приготовление холодных блюд и закусок»:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

По виду профессиональной деятельности «Приготовление сладких блюд и напитков»:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

По виду профессиональной деятельности «Приготовление хлебобулочных,

мучных и кондитерских изделий»:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**3.3 Практиче6ский опыт, умения, знания**

**ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

**знать:** основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

**ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

**уметь**: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания;

**знать:** роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**уметь:** организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

**знать:** характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**уметь:** ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

**знать:** принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда

**ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

**уметь:** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**ПМ.00Профессиональные модули**

**ПМ.01Приготовление блюд из овощей и грибов**

**МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:** проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:** проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ПМ.03Приготовление супов и соусов**

**МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь **практический опыт**; приготовления основных супов и соусов;

**уметь:** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ПМ.04Приготовление блюд из рыбы**

**МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**иметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ПМ.05Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:** проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ПМ.07Приготовление сладких блюд и напитков**

**МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

**уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;

**знать:** классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ПМ.08Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;

**знать:** ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**ФК.00Физическая культура**

В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:

**уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:** о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

2.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Компетенции | | | Общие | | | | | | | | Профессиональные | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Дисциплина | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 1..1 | 1.2 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | 2.5 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 3.4 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 5.1 | 5.2. | 5.3 | 5.4 | 6.1 | 6.2 | 6.3 | 6.4 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 8.1 | 8.2 | 8.3 | 8.4 | 8.5 | 8.6 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.03 | Техническое оснащение  и организация рабочего места | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы  производственной  деятельности; | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.06 | **Калькуляция и учет в общественном питании** | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.07 | Рисование и лепка | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОП.08 | Деловая культура | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | | |  | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | | |  | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и  гарниров из круп, бобовых макаронных изделий  из творога, теста | | | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | | | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | | | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | | | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | | | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | | | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04 | |  | Приготовление блюд из рыбы | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04 | |  | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | |  | Производственная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05 | |  | Приготовления блюд из мяса и домашней птицы | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.05 | |  | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.05 | |  | Производственная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.06 | |  | Приготовление холодных блюд и закусок | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.06 | |  | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.06 | |  | Производственная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.07 | |  | Приготовление сладких блюд и напитков | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| УП.07 | |  | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| ПП.07 | |  | Производственная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.08 | |  | Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + | + |
| УП.08 | |  | Учебная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + | + |
| ПП.08 | |  | Производственная практика | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + | + |
| ФК.00 | |  | Физическая культура |  | + | + |  |  | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы**

**Основная профессиональная образовательная программа предусматривает изучение следующих циклов:**

общеобразовательного; общепрофессионального; профессионального и разделов: физическая культура; учебная практика; производственная практика; промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация.

1. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС
   1. Учебный план Общие положения

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

В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» учебный план является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП), включающей также рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии (п. 6 ст. 9 ФЗ «Об образовании).

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

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

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

При формировании учебного плана следует учитывать следующие нормы нагрузки:

* максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;

* максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной образовательной программы в очно-заочной (вечерней) форме составляет 16 академических часов в неделю;
* максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год.

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

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

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной, очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год. Структура учебного плана

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

Рекомендуемый макет учебного плана содержится в Приложении 2.

Требования к оформлению учебного плана.

В титульной части учебного плана указываются:

* сведения об утверждении учебного плана;
* наименование образовательного учреждения;
* код и наименование профессии;
* квалификация;
* форма обучения;
* нормативный срок обучения;
* образовательная база приема.

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

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

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

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

Пояснительная записка должна содержать сведения о:

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

Образовательные учреждения могут отразить в пояснительной записке иные

существенные характеристики учебного процесса.

**Учебный план**

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ЛТТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*ФИО*

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы

начального профессионального образования /

среднего профессионального образования

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

*наименование образовательного учреждения*

по профессии начального профессионального образования / специальности среднего профессионального образования

**\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*код и наименование профессии НПО / специальности СПО*

по программе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подготовки

*базовой или углубленной (только для СПО)*

Квалификация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма обучения- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нормативный срок обучения – \_\_ год. и \_\_мес.

на базе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ образования

*основного общего / среднего (полного) общего*

Профиль получаемого профессионального образования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*при реализации программы*

*среднего (полного) общего образования*

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | | **Промежуточная аттестация** | **Государственная (итоговая) аттестация** | **Каникулы** | **Всего (по курсам)** |
| **по профилю профессии/специальности** | **преддипломная**  *(для СПО)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II курс |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III курс |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV курс |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Всего** |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Обучение всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы приема (основное общее или среднее (полное) общее образование), т. е. в образовательном учреждении возможно наличие групп 1–го курса с разными учебными планами (например, одна группа 1–го курса получает среднее (полное) общее образование, а вторая группа 1–го курса осваивает ОПОП НПО/СПО). Для каждой группы следует составить отдельный учебный план.*

*В таблице следует оставить количество строк, соответствующее реальному количеству курсов обучения. Для каждого курса обучения заполняется отдельная строка, и указанное в столбцах 2-8 количество недель по курсам суммируется в столбце 9 «Всего (по курсам)».*

*При заполнении таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» следует использовать сведения о суммарном количестве недель, отведенных на обучение по циклам и разделам, которые содержатся в таблице «Нормативный срок освоения…» соответствующего ФГОС НПО/СПО (раздел VI). В строке «Всего» суммируется количество недель, указанное в соответствующих столбцах. Суммарные значения в нижних ячейках столбцов 2, 5, 6, 7, 8 и 9, а также итоговая сумма столбцов 3+4 должны совпадать со значениями, указанными в ФГОС.*

**2. План учебного процесса** (для ОПОП НПО)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации[[1]](#footnote-2)** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | **Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам[[2]](#footnote-3)**  **и семестрам/триместрам[[3]](#footnote-4) (час. в семестр/триместр)** | | | | | |
| **максимальная** | **самостоятельная учебная работа** | **Обязательная аудиторная** | | I курс | | II курс | | III курс | |
| **всего занятий[[4]](#footnote-5)** | **в т. ч. лаб. и практ. занятий** | 1 сем./ трим.  \*\*  нед.[[5]](#footnote-6) | 2 сем./ трим.  \*\*  нед. | 3 сем./ трим.  \*\*  нед. | 4 сем./ трим.  \*\*  нед. | 5 сем./ трим.  \*\*  нед. | 6 сем./ трим.  \*\*  нед. |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **NЗ/NДЗ/NЭ** | **\*** | **\*** | **\*** | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |
| ОДБ.01 | ..... (базовые) | –,ДЗ,Э[[6]](#footnote-7) | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |
| ОДБ.0n |  | –,ДЗ,Э | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |
| ОПБ 0n+1 | Физкультура | З,ДЗ,– | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |  |
| ОДП.0n+2 | .... (профильные) | –,ДЗ,Э | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |
| ОДП.0n+m |  | –,ДЗ,Э | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **NЗ/NДЗ/NЭ** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** |  |  |  |  |  |  |
| ОПД.01 |  | З, ДЗ, Э | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| ОПД.0n |  | З, ДЗ, Э | \* | \* | **\*** | **\*** | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **–/NДЗ/NЭ** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **–/NДЗ/NЭ[[7]](#footnote-8)** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 |  | **–/NДЗ/NЭ**[[8]](#footnote-9) | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| МДК.01.01 |  | –,ДЗ,Э | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| МДК.01.02 |  | –,ДЗ,Э | \* | \* | **\*** | **\*** | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| УП.01 |  | –,ДЗ,– |  |  | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| ПП.01 |  | –,ДЗ,– |  |  | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| ПМ.0n |  | **–/NДЗ/NЭ** | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| МДК.0n.01 |  | –,ДЗ,Э | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| МДК.0n.02 |  | –,ДЗ,Э | \* | \* | **\*** | **\*** | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| УП.02 |  | –,ДЗ,– |  |  | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| ПП.02 |  | –,ДЗ,– |  |  | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | З, … З,ДЗ[[9]](#footnote-10) | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| **Всего** | | **NЗ/NДЗ/NЭ** | **\*** | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| **ГИА** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | \*\* нед. |
| **Консультации** на учебную группу по 100 часов в год (всего \* час.)  **Государственная (итоговая) аттестация:**  Выпускная квалификационная работа | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** |
| учебной практики | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** |
| производств. практики | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** | **\*** |
| экзаменов | NЭ | NЭ | NЭ | NЭ | NЭ | NЭ |
| дифф. зачетов | NДЗ | NДЗ | NДЗ | NДЗ | NДЗ | NДЗ |
| зачетов | NЗ | NЗ | NЗ | NЗ | NЗ | NЗ |

**Условные обозначения**

\* – указывается количество часов *(если часов на освоение не предусмотрено – можно оставить ячейки пустыми, при электронном заполнении плана рекомендуется проставить в эти ячейки ноль (0)*;

\*\* – указывается количество недель;

NЗ/NДЗ/NЭ – указывается количество зачетов / дифференцированных зачетов / экзаменов

наименование образовательного учреждения разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее

* НПО) / специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № от , зарегистр. Министерством юстиции (рег. № от )

,

код и наименование профессии / специальности При необходимости указываются наименования других документов, например, устав ОУ и/или положения об образовательном учреждении НПО / СПО, положение об организации и проведении практики, для НПО - СанПиН, для общеобразовательной подготовки - Рекомендации Минобрнауки России и др.

Описывается организация учебного процесса и режим занятий, в том числе следует отразить:

* продолжительность учебной недели - пятидневная или шестидневная;
* продолжительность занятий (45 мин.) или группировка парами (если предусмотрена);
* формы и процедуры текущего контроля знаний;
* организация консультаций;
* порядок проведения учебной и производственной практики (для СПО отдельно описывается преддипломная практика);
* систему оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий;
* формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения;
* и др.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы НПО и СПО формируется в соответствии с

В соответствующих ячейках колонки 5 указывается самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, не указывается - для учебной и производственной практики

В соответствующих ячейках колонок 6-9 указываются объемы учебной нагрузки в часах для циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Возможно концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 10-14 указывается объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО / специальности СПО

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Заполняется на основе ФГОС НПО / СПО и примерных программ дисциплин и профессиональных модулей. Перечень в ФГОС является минимальным и обязательным для реализации программы подготовки по данной профессии НПО / специальности СПО.

По усмотрению ОУ перечень может быть расширен.

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования

Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Приложение 3).

Формирование вариативной части ОПОП

Следует указать объемы вариативной частей ОПОП и детально описать, каким образом использованы часы вариативной части. Образовательное учреждение имеет право включить в пояснительную записку другие элементы, описывающие существенные характеристики учебного процесса, например,

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные (выбрать и конкретизировать). и т. Формы проведения промежуточной аттестации Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Реализация федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ начального профессионального образования (далее - НПО) или среднего профессионального образования (далее - СПО) осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241).

Образовательное учреждение в соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО самостоятельно выбирает соответствующий профиль.

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования пределах основных профессиональных образовательных программ составляет 57 недель.

С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе НПО увеличивается на 73 недели, в том числе: 57 недель - теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 13 недель - каникулы.

Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы НПО.

1. Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО составляет 39 недель.

С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе СПО увеличивается на 53 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ЛТТ»

наименование образовательного учреждения

« » 20 г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования

наименование образовательного учреждения по профессии среднего профессионального образования

код и наименование профессии СПО ППКРС

Квалификация:

Форма обучения -

Нормативный срок обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_ года \_\_\_\_\_\_\_\_\_ мес.

на базе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Календарные графики

1. Календарный график учебного процесса[[10]](#footnote-11)

Соответствующие неделям ячейки таблицы календарного графика учебного процесса заполняются числами, отражающими объем часов, отведенных на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. Для дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей следует указывать часы обязательной учебной нагрузки и часы самостоятельной работы студентов, отведенные на их изучение, а для всех видов практик указываются только часы обязательной учебной нагрузки. Данные по вертикали и горизонтали суммируются в соответствующих ячейках «Всего». При этом сумма часов обязательной учебной нагрузки (за неделю) должна составлять 36 часов, за исключением неполных календарных недель, а также недель, на которые запланированы экзамены. Сумма часов самостоятельной работы студентов (за неделю) не может составлять более 18 часов.

При заполнении календарного графика учебного процесса рекомендуется действовать по следующей схеме.

1. Заполнить столбцы «Индекс» и «Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик» - перенести данные из таблицы «План учебного процесса» (Учебный план ОУ);
2. Проставить «0» в ячейках каникул.
3. Проставить в соответствующих ячейках недельную учебную нагрузку (обязательную аудиторную и самостоятельную работу) по каждой дисциплине и модулю с учетом возможности концентрированного изучения.
4. Подсчитать сумму учебной нагрузки по циклам, дисциплинам и модулям - заполнить колонку «Всего часов».
5. Подсчитать суммарную недельную нагрузку для каждой недели - заполнить строки «Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки» «Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов» и «Всего часов в неделю».
6. Сверить обязательную, самостоятельную и максимальную недельную нагрузку с нормативами (обязательной - 36 часов, самостоятельной - не более 18 часов, максимальной - не более 54 часов).
7. Сверить суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки» по всем курсам обучения с ФГОС НПО / СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ОПОП» и колонки «В т.ч. часов обязательных учебных занятий»).
8. Сверить суммарный объем в ячейках «Всего часов» строк «Всего часов в неделю» по всем курсам обучения с ФГОС НПО / СПО (ячейка на пересечении строки «Всего часов обучения по циклам ОПОП» и колонки «Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося»).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | | Июнь | | | | |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1  0 | 1  1 | 1  2 | 1  3 | 1  4 | 1  5 | 1  6 | 1  7 | 1  8 | 1  9 | 2  0 | 2  1 | 2  2 | 2  3 | 2  4 | 2  5 | 2  6 | 2  7 | 2  8 | 2  9 | 3  0 | 3  1 | 3  2 | 3  3 | 3  4 | 3  5 | 3  6 | 3  7 | 3  8 | 3  9 | 4  0 | 4  1 | 4  2 | 4  3 | 4  4 |  |
| ОДБ.  00 | Общеобразовательный цикл |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Базовые дисциплины: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.  01 | Русский язык: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.  02 | Литература: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| и  О0 | Иностранный язык: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.  04 | История: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.  09 | Естествознание: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.  12 | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.  13 | ОБЖ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.  14 | Информатика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Профильные дисциплины: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.14 | Математика: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.  17 | Право |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.  18 | Экономика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общепр | о  ф  е  с  с  и  о  н  а  л  ь  н  ы  й  ц  ик |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оп.о  1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа об. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оп.о  2 | Физиология питания с основами тавароведения продовольственнх товаров. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа об. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оп.о  3 | Техническое оснощение и организация рабочего места. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа об. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оп.о  4 | Экономические и правовые основы производственное деят-ти. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа об. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Профессиональный цикл | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.0  1 | Приготовление блюд из овощей и грибов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.0  1 | Учебна практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.0  1 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.0  2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  02.01 | Технология подготовки блюд и гарниров из круп. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.0  2 | Учебна практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.0  2 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.0  3 | Приготовление супов и соусов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  03.01 | Технология приготовления супов и соусов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.0  3 | Учебна практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.0  3 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| о  2  П4 | Приготовление блюд из рыбы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | обязательная нагрузка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | самостоятельная работа |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов в нед. Обяз. нагрузки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего час. в нед. Самост.раб. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего часов в неделю |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Условные обозначения

формы промежуточной аттестации

без учета времени:

З- зачет

ДЗ – дифференцированный зачет;

формы промежуточной аттестации с учетом времени:

Э – экзамен

ГИА (государственная итоговая аттестация)

При заполнении таблицы следует проставить условные обозначения в соответствующих ячейках. В строке «Всего аттестаций за неделю» следует подвести итог по каждой колонке (неделе). В столбце «Формы аттестации» следует указать все предусмотренные формы с указанием их количества, например, «3КР/1З/1Э». В таблице завершающего курса обучения следует заполнить строку «ГИА», указав соответствующие формы итоговой аттестации.

* 1. **Программы общеобразовательных учебных дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК**

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.

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

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

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

Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.

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

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

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

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

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

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

Лингвостилистический анализ текста.

*Практические занятия*

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

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

Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста.

Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

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

1. **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

1. **Лексикология и фразеология**

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.

Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимство­ванная лексика, старославянизмы).

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

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

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

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

*Практические занятия*

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

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

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

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

1. **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.

1. **Морфология и орфография**

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

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

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

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

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

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

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

Глагол. Грамматические признаки глагола.

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

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

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

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

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

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

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

Морфологический разбор наречия.

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

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

*Служебные части речи*

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

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

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

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

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

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

*Практические занятия*

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

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

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

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучащихся.

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.

1. 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.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Русский язык среди других языков мира.
* Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
* Языковой портрет современника.
* Молодежный сленг и жаргон.
* Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литера­турного языка.
* А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
* Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
* Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
* Язык и культура.
* Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
* Вопросы экологии русского языка.
* Виды делового общения, их языковые особенности.
* Языковые особенности научного стиля речи.
* Особенности художественного стиля.
* Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
* Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
* СМИ и культура речи.
* Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их при­менения.
* Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
* Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
* Русское письмо и его эволюция.
* Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
* Антонимы и их роль в речи.
* Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
* Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
* Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
* В. И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
* Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
* Исторические изменения в структуре слова.
* Учение о частях речи в русской грамматике.
* Грамматические нормы русского языка.
* Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале про­изведений художественной литературы).
* Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на при­мере лирики русских поэтов).
* Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
* Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
* Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
* Слова-омонимы в морфологии русского языка.
* Роль словосочетания в построении предложения.
* Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семан­тики.
* Синтаксическая роль инфинитива.
* Предложения с однородными членами и их функции в речи.
* Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
* Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
* Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
* Синонимика простых предложений.
* Синонимика сложных предложений.
* Использование сложных предложений в речи.
* Способы введения чужой речи в текст.
* Русская пунктуация и ее назначение.
* Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного тек­ста.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профили профессионального образования |
| технический |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 2 |
| Язык и речь. Функциональные стили речи | 18 |
| Фонетика, орфоэпия, графика, орфография | 10 |
| Лексикология и фразеология | 14 |
| Морфемика, словообразование, орфография | 12 |
| Морфология и орфография | 28 |
| Синтаксис и пунктуация | 30 |
| Итого | 114 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка рефератов, сообще­ний индивидуального проекта с использованием информаци­онных технологий и др. | 57 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |
| Всего | 171 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|  | * Извлекать из разных источников и преобразовывать инфор­мацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; * характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; * составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; * 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; * вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);   преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека |
| Язык и речь. Функцио­нальные стили речи | * Выразительно читать текст, определять тему, функциональ­ный тип речи, формулировать основную мысль художествен­ных текстов; * вычитывать разные виды информации; * характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; * выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; * характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; * составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста; * анализировать речь с точки зрения правильности, точности, вы­разительности, уместности употребления языковых средств; * подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художе­ственных произведений; * оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русско­го литературного языка; * исправлять речевые недостатки, редактировать текст; * выступать перед аудиторией сверстников с небольшими ин­формационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; * анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира; * различать тексты разных функциональных стилей (экстра- лингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных син­таксических конструкций); * анализировать тексты разных жанров научного (учебно­научного), 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); * 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) |
| Фонетика, орфоэпия, графика, орфография | * 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; * 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 и т. д.; * извлекать необходимую информацию из орфоэпических сло­варей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись) |
| Лексикология и фразеология | * Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их; * 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; * познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение) |
| Морфемика,  словообразование,  орфография | * 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 средства словообразова­ния в художественной речи и оценивать их; * извлекать необходимую информацию из морфемных, слово­образовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных; * использовать этимологическую справку для объяснения право­писания и лексического значения слова |
| Морфология и орфография | * 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 и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; * составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с 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 |
| Синтаксис и пунктуация | * 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 конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы; * проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения при­знаков, характеристик, фактов и т.д.; 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 или 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 |

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения комбинированных занятий, семинаров, зачетов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| Осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач. | Выполнение домашних заданий, анализ соответствия полученных результатов. |
| Анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления. | Подготовка к зачетным и семинарским занятиям, контрольным работам. |
| Проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка | Составление конспектов, написание рефератов, составление рецензий. |
| Использовать основные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи | Работа с текстом: оценка основной мысли, лексическое наполнение текста: порядок слов, инверсия. |
| Извлекать необходимую информацию из различных источников, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях. | Подготовка рефератов, сообщений, докладов, составление конспектов, тезисов. |
| Создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения. | Подготовка к зачетным и семинарским занятиям, контрольным работам. |
| Применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка. | оценка выполнения заданий по нормам литературного языка. |
| Соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка. | Словарный и контрольный диктанты, тестирование. |
| Соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем. | Словарный диктант, экспертная оценка ответов студентов. |
| Использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста. | Дискуссия, анализ текстов разного жанра. |
| **Знания** | |
| Связь языка и истории, культуры русского и других народов. | Самостоятельная работа студентов, подготовка документов, сообщений. |
| Смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи. | Совершенствование способности к самооценке: исследовательская деятельность, презентация. |
| Основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь. | Устный опрос, диктанты, тестирование. |
| Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. | оценка норм современного русского литературного языка, тестирование, различные виды диктантов. |

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* *личностных:*
* воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
* понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
* осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
* формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню раз­вития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности до­стижения поставленных коммуникативных задач;
* готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, по­требность речевого самосовершенствования;
* *метапредметных:*
* владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (по­ниманием), говорением, письмом;
* владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использо­вание приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
* применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, обще­ственно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличност­ного и межкультурного общения;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой инфор­мации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изуче­ния русского языка;
* *предметных*:
* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и при­менение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннота­ций, рефератов, сочинений различных жанров;
* сформированность представлений об изобразительно-выразительных возмож­ностях русского языка;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргумен­тированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово­родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного вос­приятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

**Для студентов**

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. по­собие сред. проф. образования. — М., 2014.

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. об­разования. — М., 2014.

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

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

Воителева Т.М. Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие сред. проф. образования. — М., 2014.

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

**Для преподавателей**

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-Ф3 «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-Ф3, от 25.11.2013 № 317-Ф3, 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».

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

Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений. — М., 2010.

Львова С.И. Таблицы по русскому языку. — М., 2010.

Пахнова Т.М. Готовимся к устному и письменному экзамену по русскому языку. — М., 2011.

**Словари**

Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2003.

Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2001.

Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В.Виноградова / под ред. В.В. Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2004.

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

Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2005.

Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2004.

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

Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. — М., 2011.

Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. — М., 2006.

Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева. — М., 2006.

**Интернет-ресурсы**

[www.eor.it.ru/eor](http://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](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»). [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

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

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

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

[www.prosv](http://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](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).

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

[www.gramma.ru/EXM](http://www.gramma.ru/EXM) (Экзамены. Нормативные документы).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Русский язык и литература. Литература**

**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

1. — 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 Пушки- на. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.

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

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

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

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

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

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

Психологическая глубина изображения героев.

Демонстрации. Портреты А.С. Пушкина (худ. С.Г.Чириков, В.А. Тропинин, О. А.Кипренский, В.В.Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина. Иллю­страции к произведениям А.С.Пушкина В.Фаворского, В.Дудорова, М.Врубеля, Н.Кузьмина, А.Бенуа, Г.Епифанова, А.Пластова и др. Романсы на стихи

А. С. Пушкина А. П. Бородина, Н. А. Римского-Корсакова, А. Верстовского, М. Глинки, Г. В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М. П. Мусоргского «Борис Годунов».

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

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

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)

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

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

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

Для чтения и обсуждения. *«Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее ново­селье»,* «Одиночество», «Я не для ангелов и рая.», *«Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный.»),* «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива.», «Я не унижусь пред тобой.», *«Оправдание», «Она не гордой красотой.», «К портрету», «Силу­эт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы*», «Благодарность», «Пророк». *Драма* « *Маскарад*».

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

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

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

Демонстрации. Портреты М. Ю. Лермонтова. Картины и рисунки М. Ю. Лермонтова. Произведения М. Ю. Лермонтова в творчестве русских живописцев и 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 антинигилистиче- ский роман (Н.Г.Чернышевский, И.С.Тургенев). Драматургия А.Н.Островского и

1. П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалисти­ческая поэзия.

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

1. В. Верещагина, В. М. Васнецова, Н. Н. Ге, И. Н. Крамского, В. Г. Перова, И. Е. Репина,

В. И. Сурикова, И. И. Левитана, В. Д. Поленова, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи.

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

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

Александр Николаевич Островский (1823—1886)

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

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

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

Малый театр и драматургия А.Н.Островского.

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

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

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

Демонстрация. Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений

А. Н. Островского.

Повторение. Развитие традиций русского театра.

Теория литературы. Драма. Комедия.

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

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

Иван Александрович Гончаров (1812—1891)

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

Оценка романа «Обломов» в критике (Н.Добролюбова, Д.И.Писарева, И.Ан- ненского 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). Мировоззрение писателя.

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

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

Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

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

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

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

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

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

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

Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного).

Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно­философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе.

Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольни­кова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.

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

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

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

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

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

Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М.Достоевского.

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

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

Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.

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

С. Ф. Бондарчук). Иллюстрации М. А. Врубеля, О. Г. Верейского, А. Н. Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж. А.Зархи).

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

Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого. Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”».

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

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

Антон Павлович Чехов (1860—1904)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепро­никающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов

1. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.

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

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

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

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

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

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

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

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

Демонстрации. Портреты А. П. Чехова работы художников Н. П. Ульянова,

1. А. Серова. Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А. П. Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д. А. Дубинского к рассказам

А. П. Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре».

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

Поэзия второй половины XIX века

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзы­вы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я. П. Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была...», «Я читаю книгу песен...», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт.», поэма «Н.А.Грибоедова». А. А.Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев.»), «Вы рождены меня терзать.», «Я ее не люблю, не люблю.», «Над тобою мне тайная сила дана. », «Я измучен, истерзан тоскою. », «К Лави- нии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом. », «Когда колокола торжественно звучат. ».

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

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

Демонстрации. Картины В. Г. Перова, И. Н. Крамского, И. К. Айвазовского,

А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи, В. Д. Поленова, И. Е. Репина, В. М. Васнецова, И. И. Левитана. Романсы на стихи А. Н. Майкова и

А. А. Григорьева.

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

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

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

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

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

Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева.

Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.

Демонстрация. Романсы на стихи Ф. И. Тютчева.

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

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

Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)

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

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

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

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

Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.

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

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

Алексей Константинович Толстой (1817—1875)

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

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

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

Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне.

Повторение. Тема любви в русской поэзии.

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

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

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

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

Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

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

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

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

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

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

Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.

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

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

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

Наизусть. Одно стихотворение (по выбору студентов).

ЛИТЕРАТУРА ХХ ВЕКА Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

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

Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процес­се рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко,

1. 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»;

1. 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

1. 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,

1. 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 «Сула- мифь*».

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 ХХ века. Формы ее раз­решения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.

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

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

Символизм

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

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

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

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

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

Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.

Демонстрации. К. Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А.Рембо,

С. Малларме, П. Верлена, Э. Верхарна, М. Метерлинка, позднего Г. Ибсена и К. Гамсуна (по выбору учителя).

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

*Валерий Яковлевич Брюсов*

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

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

*Константин Дмитриевич Бальмонт*

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

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

*Андрей Белый*

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

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

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

Акмеизм

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

*Николай Степанович Гумилев*

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

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

Футуризм

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

1. 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,

1. А. Есенина.

*Николай Алексеевич Клюев*

Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта де­ревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.

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

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

Максим Горький (1868—1936)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о драме.

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

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

Наизусть. *Монолог Сатина*.

Александр Александрович Блок (1880—1921)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (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,

1. Крученых, поэты-обериуты).

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

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

Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)

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

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

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

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

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

Демонстрации. Абстрактный автопортрет В. Маяковского 1918 года, рисунки

1. В. Маяковского, плакаты Д. Моора.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В. В. Маяковского»; «Сатира в произведениях

*В*. *В*. *Маяковского*»; *подготовка сценария литературного вечера* « *В*. *В*. *Маяковский и поэты золотого века*».

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

Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

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

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

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

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

А. А. Фета.

Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

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

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

*С*. *А*. *Есенина и А*. *А*. *Блока*».

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

Александр Александрович Фадеев (1901—1956)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром».

Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.

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

1. *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,

1. Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др.

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

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

Развитие драматургии в 1930-е годы.

Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)

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

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

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительно­сти.

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

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

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

Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)

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

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса.», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез.»), «За гремучую доблесть грядущих веков.», «Квартира тиха, как бумага.», «Золо­тистого меда струя из бутылки текла.».

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

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

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

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

Сведения из биографии.

Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетиче­ского. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художе­ственных средств (переплетение реального и фантастического в характерах 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.Фи- лонова.

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы

А. Платонова»; *«Традиции и новаторство в творчестве А*. *Платонова*»

Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)

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

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

Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.

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

*А. Фадеева “Разгром”».*

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

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

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

Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».

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

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

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

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.

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

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

Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

Теория литературы. Исторический роман.

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

Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)

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

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

Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столк­новение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

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

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

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

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

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

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

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

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

В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи.

Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов,

А.Твардовский, А.Сурков, М. Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.).

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

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

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

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

Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

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

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

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

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

Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям.», «Ты письмо мое, милый, не комкай.», «Все расхищено, предано, продано.», «Зачем вы отравили воду.», цикл «Тайныремесла», «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 “стомильон- ного 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. Многонациональ- ность 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 ХХ века.

Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.

Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А.Хача- туряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струн­ный квартеты (1946—1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С.Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова,

А. Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литерату­ры в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-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».

1. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».
2. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».
3. 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».

1. 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».

1. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе».
2. Шукшин. «Я пришел дать вам волю».

Ю.Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».

1. Битов. «Пушкинский дом».
2. Ерофеев. «Москва—Петушки».

Ч.Айтматов. «Буранный полустанок».

А.Ким. «Белка».

Литература народов России

Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

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

Повторение. Творчество прозаиков XIX — первой половины ХХ века.

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

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

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

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

Творчество поэтов в 1950—1980-е годы

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

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

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

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

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

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя)

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

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

1. 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.

1. 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 ХХ века. (по выбору преподавателя).

Повторение. Творчество поэтов XIX — первой половины ХХ 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 ХХ века»; «Поэзия Н. Заболоцкого, Н. Рубцова, Б. Окуджавы, А. Вознесенского в контексте рус­ской литературы*».

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

Драматургия 1950—1980-х годов

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драма­тургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А.Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзи­ей. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970— 1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Раз­витие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова,

А.Арбузова, А.Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря».

А.Володин. «Пять вечеров».

А. Салынский. «Барабанщица».

А.Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры».

А. Галин, Л. Петрушевская. Драмы по выбору.

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

Зарубежная литература. Б.Брехт.

Повторение. Творчество драматургов XIX — первой половины ХХ века.

Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950—1980-х годов; «Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950—1980-х годов» (автор по выбору).

Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)

Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произ­ведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете.», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины.», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

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

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

Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского.

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

Наизусть Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)

Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и 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»; «Изобразительно­выразительный язык кинематографа и литературы».*

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

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

А. Вампилова.

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота».

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

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

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

Демонстрация. Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.

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

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

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

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

И.С.Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых».

Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».

Г. Газданов. «Вечер у Клэр».

В. Иванов. Произведения по выбору.

З. Гиппиус. Произведения по выбору.

Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору.

Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».

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

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

И. Бродский. Произведения по выбору.

1. Синявский. «Прогулки с Пушкиным».

Для чтения и изучения

1. Набоков. Машенька.

Повторение. Поэзия и проза ХХ 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 ХХ — начала ХХ1 века. Сме­шение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитар­ных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева,

В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литерату­ре. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына,

В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова,

В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина,

В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Раз­витие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

1. Рыбаков. «Дети Арбата».
2. Дудинцев. «Белые одежды».
3. Солженицын. Рассказы.
4. Распутин. Рассказы.
5. Довлатов. Рассказы.

В.Войнович. «Москва-2042».

В.Маканин. «Лаз».

А. Ким. «Белка».

1. Варламов. Рассказы.
2. 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 ХХ*—*ХХ1 века»; «Фан­тастика в современной литературе*».

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

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профили профессионального образования |
| технический |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения. | Профессии  СПО |
| Введение | 2 |
| РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА | |
| Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века | 14 |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века | 58 |
| Поэзия второй половины XIX века | 12 |
| ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА | |
| Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | 12 |
| Особенности развития литературы 1920-х годов | 10 |
| Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | 26 |
| Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет | 6 |
| Особенности развития литературы 1950—1980-х годов | 19 |
| Русское литературное зарубежье  1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | 2 |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | 10 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка рефератов, сообщений, творче­ских заданий, индивидуального проекта с использованием информационных техноло­гий и др. | 85 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |
| Всего | 256 |

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| 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 чтение стихотворений наизусть; конспек­тирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века | Аудирование; конспектирование; чтение; комментиро­ванное чтение; подготовка сообщений и докладов; 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 |
| Поэзия второй половины XIX века | Аудирование; чтение и 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 |
| 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 аналитическая работа с текста­ми литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана |
| Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | 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 |

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1 | 2 |
| **Умения:**  - воспроизводить содержание литературного произведения; | - пересказ художественного текста;  - анализ отдельных глав литературного текста;  - домашняя подготовка к семинарам по творчеству писателя и изучаемого произведения (фронтальный опрос, беседа с обучающимися, карточками с заданиями); |
| - 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; | - работа со словарями, справочниками, энциклопедиями (сбор и анализ интерпретаций одного из литературоведческих терминов с результирующим выбором и изложением актуального значения);  - литературные викторины по изучаемому художественному произведению;  - сочинение, эссе, рецензия на изучаемый литературный текст; |
| - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно- историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; | - творческие работы обучающихся по поставленной проблеме (сочинение, эссе, ответ на поставленный вопрос, анализ отдельных глав художественного текста, конспект критической статьи);  - контрольные работы;  - тестовые задания; |
| - определять род и жанр произведения; | - практические работы (анализ художественного текста);  - работа по карточкам; |
| - сопоставлять литературные произведения; | - творческие работы (сочинение);  - рубежный контроль по разделам в форме контрольных работ |
| - выявлять авторскую позицию; | - рубежный контроль;  - исследовательские работы обучающихся;  - контрольные работы;  Доклады, рефераты обучающихся; |
| - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; | - чтение наизусть лирического произведения, отрывка художественного текста; |
| - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; | - устный опрос обучающихся; - творческие работы обучающихся (исследовательские работы, эссе, сочинение, ответ на поставленный вопрос); |
| - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; | - письменные творческие работы обучающихся; |
| - 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;  определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений. | - фронтальный опрос обучающихся;  - тестовые работы;  - контрольные работы;  - составление библиографических карточек по творчеству писателя;  – подготовка рефератов;  – работа со словарями, справочниками, энциклопедиями (сбор и анализ интерпретаций одного из литературоведческих терминов с результирующим выбором и изложением актуального значения);  - участие в дискуссии по поставленной проблеме на уроке;  - внеклассное чтение (письменный анализ литературного текста); |
| **Знания:**  - образную природу словесного искусства; | - тестовые и контрольные работы (владеть литературоведческими понятиями);  - работа с литературоведческими словарями; |
| - содержание изученных литературных произведений; - основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.; | - составление конспектов критических статей по художественному произведению, карточек с библиографическим данными писателей и поэтов русской и зарубежной литературы; |
| - основные закономерности историко- литературного процесса и черты литературных направлений; | - фронтальный опрос обучающихся;  - беседа с обучающимися по прочитанному тексту;  - исследовательские и творческие работы обучающихся; |

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* *личностных:*
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов­ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель­ности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образо­ванию как условию успешной профессиональной и общественной деятель­ности;
* эстетическое отношение к миру;
* совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач раз­личных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);
* *метапредметных:*
* умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, фор­мулировать выводы;
* умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
* умение работать с разными источниками информации, находить ее, анали­зировать, использовать в самостоятельной деятельности;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* *предметных*:
* сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
* сформированность навыков различных видов анализа литературных произ­ведений;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннота­ций, рефератов, сочинений различных жанров;
* знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художествен­ного произведения;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального лич­ностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2014.

Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2014.

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И.Н. Сухих. — М., 2014.

Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Лите­ратура (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И.Н. Сухих.- М., 2014.

Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).

1. класс: в 2 ч. — М., 2014.

Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).

1. класс: в 2 ч. — М., 2014.

Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.

Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.

Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А. Ланина — М., 2014.

Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

Михайлов О.Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Ли­тература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В.П. Журавлева. — М., 2014.

Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреж­дений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2015.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федера­ции».

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

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

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

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И.Н. Сухих. — М., 2014.

Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литера­тура в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И.Н. Сухих. — М., 2014.

Бурменская Г.В., Володарская И.А. и др. Формирование универсальных учебных дей­ствий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / под ред. А. Г. Асмолова. — М., 2010.

Карнаух Н. Л. Наши творческие работы // Литература. 8 кл. Дополнительные материалы / авт.-сост. Г.И.Беленький, О.М.Хренова. — М., 2011.

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

Обернихина Г.А., Мацыяка Е.В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии. — М., 2009.

Поташник М.М., Левит М.В. Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учи­телей, руководителей школ и органов образования. — М., 2014.

Самостоятельная работа: методические рекомендации для специалистов учреждений на­чального и среднего профессионального образования. — Киров, 2011.

Современная русская литература конца ХХ — начала ХХ1 века. — М., 2011.

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

интернет-ресурсы

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

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энцикло­педия Кругосвет»).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресур­сов»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

Социально-экономический профиль профессионального образования

*Основное содержание*

Введение

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

Практические занятия

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

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

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Магазины, товары, совершение покупок.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

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

Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран.

Жизнь в городе и деревне.

Индивидуальные проект

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

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, эколо­гическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

*Профессионально ориентированное содержание*

Практические занятия

Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива.

Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда.

Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники. Финансовые учреждения и услуги.

Ролевые игры

В офисе (представление нового сотрудника).

Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.

Посещение банка.

Разработка рекламной кампании.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии  СПО |
| Социально-экономический профиль профессионального образования | |
| Основное содержание | |
| Введение | 1 |
| Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | 4 |
| Описание человека (внешность, национальность, образо­вание, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) | 8 |
| Семья и семейные отношения, домашние обязанности | 8 |
| Описание жилища и учебного заведения (здание, обста­новка, условия жизни, техника, оборудование) | 10 |
| Распорядок дня студента колледжа | 10 |
| Хобби, досуг | 10 |
| Описание местоположения объекта (адрес, как найти) | 10 |
| Магазины, товары, совершение покупок | 10 |
| Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | 10 |
| Экскурсии и путешествия | 10 |
| Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство | 10 |
| Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государ­ственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | 10 |
| Научно-технический прогресс | 10 |
| Человек и природа, экологические проблемы | 10 |
| Профессионально ориентированное содержание |  |
| Достижения и инновации в области науки и техники | 10 |
| Машины и механизмы. Промышленное оборудование | 10 |
| Современные компьютерные технологии в промышлен­ности | 10 |
| Отраслевые выставки | 10 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка к презентации проекта или ролевой игре (сбор, систематизация, изучение и оформление материа­ла, репетиции) и др. | 85 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |
| Всего | 256 |
|  |  |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| виды речевой деятельности | |
| Аудирование | Выделять наиболее существенные элементы сообщения.  Извлекать необходимую информацию.  Отделять объективную информацию от субъективной.  Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.  Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнози­рованием.  Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.  Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушан­ной информации, обосновывая его.  Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; состав­лять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержа­ние услышанного |
| Говорение:  • монологическая речь | Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.  Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) раз­личного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.  Делать развернутое сообщение, содержащее выражение соб­ственной точки зрения, оценку передаваемой информации.  Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного тек­ста.  Составлять вопросы для интервью.  Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам |
| • диалогическая речь | Уточнять и дополнять сказанное.  Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.  Соблюдать логику и последовательность высказываний.  Использовать монологические высказывания (развернутые ре­плики) в диалогической речи.  Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дис­куссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуа­цией; приводить аргументацию и делать заключения.  Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказы­ваниям партнера.  Проводить интервью на заданную тему.  Запрашивать необходимую информацию.  Задавать вопросы, пользоваться переспросами.  Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, кор­ректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.  Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные сред­ства, мимику и жесты.  Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера.  Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи |
| чтение:  • просмотровое | Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, про­гнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным |
| • поисковое | Извлекать из текста наиболее важную информацию.  Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.  Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам |
| • ознакомительное | Использовать полученную информацию в других видах деятель­ности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).  Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.  Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему |
| • изучающее | Обобщать информацию, полученную из текста, классифициро­вать ее, делать выводы.  Использовать полученную информацию в других видах деятель­ности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помо­щью словаря.  Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.  Обобщать информацию, полученную из текста, классифициро­вать ее, делать выводы.  Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи.  Извлекать необходимую информацию.  Составлять реферат, аннотацию текста.  Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста |
| Письмо | Описывать различные события, факты, явления, комментиро­вать их, делать обобщения и выводы.  Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.  Использовать образец в качестве опоры для составления соб­ственного текста (например, справочного или энциклопедиче­ского характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и де­лового характера с соблюдением правил оформления таких писем.  Запрашивать интересующую информацию.  Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.  Составлять резюме.  Составлять рекламные объявления.  Составлять описания вакансий.  Составлять несложные рецепты приготовления блюд.  Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.  Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.  Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).  Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослу­шивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.  Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для даль­нейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).  Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.  Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).  Готовить текст презентации с использованием технических средств |
| Лексические навыки | Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуника­тивного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лек­сических единиц.  Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore и др.).  Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкрет­ной ситуации синоним или антоним (например, plump, big, но не fat при описании чужой внешности; broad/wide avenue, но broad shoulders; healthy — ill (BrE), sick (AmE)).  Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексиче­ские единицы.  Определять значения и грамматическую функцию слов, опира­ясь на правила словообразования в английском языке (аффикса­ция, конверсия, заимствование).  Различать сходные по написанию и звучанию слова.  Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догад­кой при восприятии письменных и устных текстов.  Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, gym, piano, laptop, computer и др.).  Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.) |
| Грамматические  навыки | Знать основные различия систем английского и русского языков:   * наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль, герундий и др.); * различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложе­ний, порядок членов предложения и др.).   Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).  Формулировать грамматические правила, в том числе с использо­ванием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основ­ные морфологические формы и синтаксические конструкции в зави­симости от ситуации общения (например, сокращенные формы, ши­роко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).  Знать особенности грамматического оформления устных и пись­менных текстов; уметь изменять грамматическое оформление вы­сказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в PastSimple, причастие I и ге­рундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he’s и др.). Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнози­рование формы множественного числа существительного по окон­чании его начальной формы).  Определять структуру простого и сложного предложения, уста­навливать логические, временные, причинно-следственные, со­чинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста |
| Орфографические  навыки | Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивно­го усвоения.  Применять правила орфографии и пунктуации в речи.  Знать основные различия в орфографии и пунктуации британ­ского и американского вариантов английского языка.  Проверять написание и перенос слов по словарю |
| Произносительные  навыки | Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь чи­тать слова в транскрипционной записи.  Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.  Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.  Соблюдать ударения в словах и фразах.  Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопроси­тельного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного |
| Специальные навыки и умения | Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматиче­ских правил и др. |

**3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных индивидуальных заданий. Завершается изучение учебной дисциплины «Английский язык» итоговым контролем.

Итоговый контроль по результатам освоения обучающимися программы среднего (полного) общего образования, реализуемой в пределах ОПОП СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования, проводится в форме зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|  |  |
| В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен **знать/понимать:**  – значения новых лексических единиц (1200-1400 лексических единиц), связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;  - грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  – языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;  – новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности;  условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;  – лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;  – тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;  **уметь:**  **говорение**  \_уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;  – рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;  – создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;  **Аудирование**  – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;  – понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;  – оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:  **чтение**  – читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;  **письменная речь**  – описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;  – заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; | Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Тестирование  Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Фронтальный, индивидуальный опрос.  Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Доклады-сообщения по теме. Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Тестирование по изучаемым темам.  Прослушивание текстов на слух, выполнение контрольных заданий.  Чтение и перевод текстов  Написание писем, составление текста телеграмм, заполнение анкет, резюме. |
|  | |

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* личностных:
* сформированность ценностного отношения к языку как культурному фено­мену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
* сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой куль­туры;
* развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирови- дения;
* осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, до­стигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
* готовность и способность к непрерывному образованию, включая самооб­разование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
* метапредметных:
* умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
* владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные си­туации межкультурной коммуникации;
* умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
* умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адек­ватные языковые средства;
* предметных:
* сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необхо­димой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
* владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англогово­рящих стран;
* достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
* сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.
* РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА
* Для студентов
* Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.
* Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. - М., 2015.
* Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учрежде­ний сред. проф. образования. — М., 2014.
* Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б. Английский язык для специальности «Ту­ризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
* Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специ­альностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. обра­зования. — М., 2014.
* Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
* Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.
* Марковина И.Ю., Громова Г.Е. Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.
* Соколова Н.И. Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2014.
* Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы обще­ственного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
* Для преподавателей
* Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образова­нии в Российской Федерации».
* Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального го­сударственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
* Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
* Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации по­лучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
* Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
* Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
* Зубов А.В, Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
* Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
* Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.
* Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматиче­ский мультимедийный справочник-тренажер).
* Интернет-ресурсы
* [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
* [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможно­стью прослушать произношение слов).
* [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
* [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

Социально-экономический профиль профессионального образования

*Основное содержание*

Введение

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

Практические занятия

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

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

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Магазины, товары, совершение покупок.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

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

Обычаи, традиции, поверья народов России и немецкоговорящих стран.

Жизнь в городе и деревне.

Индивидуальные проекты

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

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, эколо­гическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

*Профессионально ориентированное содержание*

Практические занятия

Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива.

Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда.

Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники. Финансовые учреждения и услуги.

Ролевые игры

В офисе (представление нового сотрудника).

Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.

Посещение банка.

Разработка рекламной кампании.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии  СПО |
| Социально-экономический профиль профессионального образования | |
| Основное содержание | |
| Введение | 1 |
| Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | 4 |
| Описание человека (внешность, национальность, образо­вание, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) | 8 |
| Семья и семейные отношения, домашние обязанности | 8 |
| Описание жилища и учебного заведения (здание, обста­новка, условия жизни, техника, оборудование) | 10 |
| Распорядок дня студента колледжа | 10 |
| Хобби, досуг | 10 |
| Описание местоположения объекта (адрес, как найти) | 10 |
| Магазины, товары, совершение покупок | 10 |
| Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | 10 |
| Экскурсии и путешествия | 10 |
| Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство | 10 |
| Немецковорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государ­ственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | 10 |
| Научно-технический прогресс | 10 |
| Человек и природа, экологические проблемы | 10 |
| Профессионально ориентированное содержание |  |
| Достижения и инновации в области науки и техники | 10 |
| Машины и механизмы. Промышленное оборудование | 10 |
| Современные компьютерные технологии в промышлен­ности | 10 |
| Отраслевые выставки | 10 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка к презентации проекта или ролевой игре (сбор, систематизация, изучение и оформление материа­ла, репетиции) и др. | 85 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |
| Всего | 256 |
|  |  |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| виды речевой деятельности |  |
| Аудирование | Выделять наиболее существенные элементы сообщения.  Извлекать необходимую информацию.  Отделять объективную информацию от субъективной.  Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.  Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнози­рованием.  Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.  Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушан­ной информации, обосновывая его.  Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; состав­лять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержа­ние услышанного |
| Говорение:  • монологическая речь | Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.  Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) раз­личного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.  Делать развернутое сообщение, содержащее выражение соб­ственной точки зрения, оценку передаваемой информации.  Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного тек­ста.  Составлять вопросы для интервью.  Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам |
| • диалогическая речь | Уточнять и дополнять сказанное.  Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.  Соблюдать логику и последовательность высказываний.  Использовать монологические высказывания (развернутые ре­плики) в диалогической речи.  Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дис­куссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуа­цией; приводить аргументацию и делать заключения.  Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказы­ваниям партнера.  Проводить интервью на заданную тему.  Запрашивать необходимую информацию.  Задавать вопросы, пользоваться переспросами.  Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, кор­ректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.  Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные сред­ства, мимику и жесты.  Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера.  Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи |
| чтение:  • просмотровое | Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, про­гнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным |
| • поисковое | Извлекать из текста наиболее важную информацию.  Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.  Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам |
| • ознакомительное | Использовать полученную информацию в других видах деятель­ности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).  Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.  Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему |
| • изучающее | Обобщать информацию, полученную из текста, классифициро­вать ее, делать выводы.  Использовать полученную информацию в других видах деятель­ности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помо­щью словаря.  Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.  Обобщать информацию, полученную из текста, классифициро­вать ее, делать выводы.  Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи.  Извлекать необходимую информацию.  Составлять реферат, аннотацию текста.  Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста |
| Письмо | Описывать различные события, факты, явления, комментиро­вать их, делать обобщения и выводы.  Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.  Использовать образец в качестве опоры для составления соб­ственного текста (например, справочного или энциклопедиче­ского характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и де­лового характера с соблюдением правил оформления таких писем.  Запрашивать интересующую информацию.  Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.  Составлять резюме.  Составлять рекламные объявления.  Составлять описания вакансий.  Составлять несложные рецепты приготовления блюд.  Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.  Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.  Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).  Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослу­шивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.  Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для даль­нейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).  Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.  Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).  Готовить текст презентации с использованием технических средств |
| Лексические навыки | Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуника­тивного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лек­сических единиц.  Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте  Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкрет­ной ситуации синоним или антоним.  Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексиче­ские единицы.  Определять значения и грамматическую функцию слов, опира­ясь на правила словообразования в английском языке (аффикса­ция, конверсия, заимствование).  Различать сходные по написанию и звучанию слова.  Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догад­кой при восприятии письменных и устных текстов.  Определять происхождение слов с помощью словаря.  Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры |
| Грамматические  навыки | Знать основные различия систем немецкого и русского языков:   * наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль и др.); * различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложе­ний, порядок членов предложения и др.).   Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).  Формулировать грамматические правила, в том числе с использо­ванием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основ­ные морфологические формы и синтаксические конструкции в зави­симости от ситуации общения (например, сокращенные формы, ши­роко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).  Знать особенности грамматического оформления устных и пись­менных текстов; уметь изменять грамматическое оформление вы­сказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления. Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнози­рование формы множественного числа существительного по окон­чании его начальной формы).  Определять структуру простого и сложного предложения, уста­навливать логические, временные, причинно-следственные, со­чинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста |
| Орфографические  навыки | Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивно­го усвоения.  Применять правила орфографии и пунктуации в речи.  Знать основные различия в орфографии и пунктуации немецкого языка.  Проверять написание и перенос слов по словарю |
| Произносительные  навыки | Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь чи­тать слова в транскрипционной записи.  Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.  Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.  Соблюдать ударения в словах и фразах.  Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопроси­тельного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного |
| Специальные навыки и умения | Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматиче­ских правил и др. |

**3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных индивидуальных заданий. Завершается изучение учебной дисциплины «Немецкий язык» итоговым контролем.

Итоговый контроль по результатам освоения обучающимися программы среднего (полного) общего образования, реализуемой в пределах ОПОП СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования, проводится в форме зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|  |  |
| В результате изучения учебной дисциплины «Немецский язык» обучающийся должен **знать/понимать:**  – значения новых лексических единиц (1200-1400 лексических единиц), связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;  - грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  – языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;  – новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности;  условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;  – лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;  – тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;  **уметь:**  **говорение**  \_уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;  – рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;  – создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;  **Аудирование**  – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;  – понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;  – оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:  **чтение**  – читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;  **письменная речь**  – описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;  – заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; | Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Тестирование  Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Фронтальный, индивидуальный опрос.  Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Доклады-сообщения по теме. Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.  Тестирование по изучаемым темам.  Прослушивание текстов на слух, выполнение контрольных заданий.  Чтение и перевод текстов  Написание писем, составление текста телеграмм, заполнение анкет, резюме. |
|  | |

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* личностных:
* сформированность ценностного отношения к языку как культурному фено­мену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
* сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой куль­туры;
* развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
* осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, до­стигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
* готовность и способность к непрерывному образованию, включая самооб­разование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере немецкого языка;
* метапредметных:
* умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
* владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные си­туации межкультурной коммуникации;
* умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
* умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адек­ватные языковые средства;
* предметных:
* сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необхо­димой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
* владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкогово­рящих стран;
* достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
* сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Тесты по немецкому языку : к учебнику Г.И. Ворониной и И.В. Карелиной «Немецкий язык, контакты. 10-11классы» (М.: Просвещение): 10- й кл.: / О.С. Клейменова. - М.: Экзамен,2008. - 125,[3] с. - (Учебно-методический комплект).

2. Контрольные и проверочные работы по немецкому языку: 11-й класс: к учебнику Г.И. Ворониной и И.В. Карелиной «Немецкий язык, контакты. 10-11 классы»: учебно-методическое пособие

3. Развитие коммуникативных навыков на уроках немецкого языка Г.А. Савченко, Н.Н. Ковтун. - Волгоград: Издательство «Панорама», 2006. - 64с. ISBN 5- 9666-0050-3

4. Немецкий язык. 10-11 класс: поурочные планы по учебнику Т.Н. Ворониной, И.В. Карелиной «Немецкий язык, контакты» М.: Издательский дом 69 Мещеряково, 2008.

5. Программы общеобразовательных учреждений «Немецкий язык» 10-11 классы. Т.Н. Воронина.

**Дополнительные источники**

1. Немецкий язык для колледжей. Н.Басова. Т.Коноплева. Ростов на Дону. «Феникс». 2006.

2. Немецкий язык. А.Кравченко. Учебник для колледжей. Ростов на Дону. «Феникс». 2002.

3. Немецкий для экономистов. Н.Басова. Учебное пособие. Ростов на Дону. «Феникс». 2006. 4. Справочник по грамматике немецкого языка. М. «Просвещение». 1972.

5. Тексты и тесты по аудированию. О.М.Галай. Минск.2002.

6. Практикум по немецкому языку. Е.Нарустанг.С-Петербург. «Союз».2003

**Интернет-ресурсы**

1) http:/ www.edit.ru Российское образование/ федеральный образовательный портал.

2) http://vvindovv.edu.ш Единое окно доступа к образовательным ресурсам.

3) http://festival. 1 september.ru Фестиваль педагогический идей «Открытый урок».

4) http://profobrazovanie.com Форум Профобразование.

5) http://www.rustest.ru Государственная система централизованного тестирования

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ»**

Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и прак­тической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Комплексные числа.

Корни, степени и логарифмы

Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показате­лями.

Свойства степени с действительным показателем.

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

Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, ир­рациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

*Практические занятия*

Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение чис­ловых выражений.

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональ­ными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений.

Решение прикладных задач.

Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.

Приближенные вычисления и решения прикладных задач.

Решение логарифмических уравнений.

ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ

Основные понятия

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котан­генс числа.

Основные тригонометрические тождества

Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения Формулы поло­винного угла.

Преобразования простейших тригонометрических выражений

Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведе­ния в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.

Тригонометрические уравнения и неравенства

Простейшие тригонометрические уравнения. *Простейшие тригонометрические неравенства.*

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

*Практические занятия*

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преоб­разование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование про­изведения тригонометрических функций в суммую Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ

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

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

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

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = х, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

*Практические занятия*

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

Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства.

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

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

Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Примене­ние производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции.

Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

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

*Практические занятия*

Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последо­вательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.

Производная: механический и геометрический смысл производной.

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

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

УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неиз­вестных, подстановка, графический метод).

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

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

*Прикладные задачи*

Применение математических методов для решения содержательных задач из раз­личных областей науки и практики.

Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

*Практические занятия*

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.

Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.

Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и нера­венств.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики

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

Элементы теории вероятностей

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

Элементы математической статистики

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), *генеральная совокуп­ность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах матема­тической статистики*.

*Решение практических задач с применением вероятностных методов.*

*Практические занятия*

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

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

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве

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

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.

Многогранники

Вершины, ребра, грани многогранника. *Развертка. Многогранные углы. Выпу­клые многогранники. Теорема Эйлера.*

Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.

Сечения куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, доде­каэдре и икосаэдре).

Тела и поверхности вращения

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, об­разующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.

Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема.

Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстоя­ния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой.

Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя век­торами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

*Практические занятия*

Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.

Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника. Взаимное расположение пространственных фигур.

Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки много­гранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.

Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве.

Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнения практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

Примерные темы рефератов (докладов), исследовательских проектов

* Непрерывные дроби.
* Применение сложных процентов в экономических расчетах.
* Параллельное проектирование.
* Средние значения и их применение в статистике.
* Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.
* Сложение гармонических колебаний.
* Графическое решение уравнений и неравенств.
* Правильные и полуправильные многогранники.
* Конические сечения и их применение в технике.
* Понятие дифференциала и его приложения.
* Схемы повторных испытаний Бернулли.
* Исследование уравнений и неравенств с параметром.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Профили профессионального образования |
|  | технический |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 4 |
| Развитие понятия о числе | 12 |
| Корни, степени и логарифмы | 30 |
| Прямые и плоскости в пространстве | 24 |
| Комбинаторика | 16 |
| Координаты и векторы | 22 |
| Основы тригонометрии | 35 |
| Функции и графики | 24 |
| Многогранники и круглые тела | 30 |
| Начала математического анализа | 30 |
| Интеграл и его применение | 18 |
| Элементы теории вероятностей и математической статистики | 16 |
| Уравнения и неравенства | 24 |
| Итого | 285 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального про­екта с использованием информационных техно­логий и др. | 142 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена |  |
| Всего | 427 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| Введение | Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО |
| 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 | Ознакомление с понятием корня n-й степени, свойствами ради­калов и правилами сравнения корней.  Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисле­ние и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержа­щих радикалы.  Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осу­ществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Реше­ние иррациональных уравнений.  Ознакомление с понятием степени с действительным показате­лем.  Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства.  Записывание корня n-й степени в виде степени с дробным пока­зателем и наоборот.  Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с ра­циональным показателем, выполнение прикидки значения сте­пени, сравнение степеней.  Преобразование числовых и буквенных выражений, содержа­щих степени, применяя свойства. Решение показательных урав­нений.  Ознакомление с применением корней и степеней при вычисле­нии средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты |
| Преобразование алге­браических выражений | Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.  Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений |
| 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 |
| Степенные, показа­тельные, логарифми­ческие и тригономе­трические функции. Обратные тригономе­трические функции | Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.  Использование свойств функций для сравнения значений степе­ней и логарифмов.  Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и нера­венств по известным алгоритмам.  Ознакомление с понятием непрерывной периодической функ­ции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.  Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примера­ми гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.  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 |
| **НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА** | |
| Последовательности | **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** |
| Производная и ее при­менение | 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 |
| Первообразная и интеграл | 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 |
| Последовательности | **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** |
| Производная и ее при­менение | 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 |
| Первообразная и интеграл | 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 |
| **УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА** | |
| Уравнения и системы уравнений Неравенства и систе­мы неравенств с двумя переменными | Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраиче­ских уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.  Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. По­вторение записи решения стандартных уравнений, приемов преоб­разования уравнений для сведения к стандартному уравнению. 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 |
| **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 |
| 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. Описы- вание 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 своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур |
| Многогранники | 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, 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 |
| Тела и поверхности вращения | 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 |
| Измерения в геометрии | 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 |
| Координаты и векторы | 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 |

**4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования , а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки**  **Результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Знания:** |  |
| Значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость  во всех областях человеческой  деятельности;  вероятностный характер различных процессов  окружающего мира. | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| **Умения:** |  |
| Выполнять арифметические действия надчислами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений  (абсолютная и относительная);сравнивать числовые выражения; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Находить значения корня, степени, логарифма,  Тригонометрических выражения на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Находить производные элементарных  Функций; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Использовать производную для изучения  свойств функций и построения графиков; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Использовать графический метод решения уравнений и неравенств; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Описывать взаимное расположение прямых и плоскостей | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| В пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |
| Производить доказательные рассуждения в ходе решения задач; | 1.Опрос.  2.Тестовое задание.  3.Самостоятельная работа.  4.Контрольная работа.  5.Зачет.  6.Экзамен. |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* *личностных:*
* сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах ма­тематики;
* понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгорит­мической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в по­вседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному об­разованию как условию успешной профессиональной и общественной дея­тельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в обра­зовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в реше­нии личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
* *метапредметных:*
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность вос­принимать красоту и гармонию мира;
* *предметных:*
* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как важней­ших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
* владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их приме­нять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
* владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для по­иска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
* сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функ­ций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометриче­ских фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распозна­вать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; при­менение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
* сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих веро­ятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
* владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.
* рекомендуемая литература
* Для студентов
* Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни).10—11 клас­сы. — М., 2014.
* Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2014.
* Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
* Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
* Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
* Башмаков М.И. Математика. Электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
* Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.
* Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 11 класс. — М., 2014.
* Башмаков М.И. Алгебра и начала анализа, геометрия. 10 класс. — М., 2013.
* Башмаков М. И. Математика (базовый уровень). 10 класс. Сборник задач: учеб. посо­бие. — М., 2008.
* Башмаков М. И. Математика (базовый уровень). 11 класс. Сборник задач: учеб. посо­бие. — М., 2012.
* Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образова­ния. — М., 2014.
* Колягин Ю.М., Ткачева М.В, Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала мате­матического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10 клам / под ред. А.Б. Жижченко. — М., 2014.
* Колягин Ю.М., Ткачева М.В., Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала мате­матического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 11 класс / под ред. А.Б. Жижченко. — М., 2014.
* Для преподавателей
* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении из­менений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «“Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
* Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
* Башмаков М.И. Математика: кн. для преподавателя: метод. пособие. — М., 2013
* Башмаков М.И., Цыганов Ш.И. Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ. — М., 2011.
* Интернет-ресурсы
* [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).
* [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

### СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

Введение

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

1. Древнейшая стадия истории человечества

Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древней­шем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение

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

*Практические занятия*

Археологические памятники палеолита на территории России.

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

*Практическое занятие*

Неолитическая революция на территории современной России.

1. Цивилизации Древнего мира

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

*Практическое занятие*

Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

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

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

*Практическое занятие*

Великая греческая колонизация и ее последствия.

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

*Практическое занятие*

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

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

*Практические занятия*

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

1. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

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

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

*Практические занятия*

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

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

*Практическое занятие*

Принятие христианства славянскими народами.

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

*Практическое занятие*

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе.

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

*Практическое занятие*

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

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

*Практическое занятие*

Структура и сословия средневекового общества.

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

*Практическое занятие*

Повседневная жизнь горожан в Средние века.

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

*Практическое занятие*

Крестовые походы, их последствия.

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

*Практические занятия*

Политический и культурный подъем в Чехии.

Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

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

*Практическое занятие*

Культурное наследие европейского Средневековья.

1. От Древней Руси к Российскому государству

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

*Практическое занятие*

Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.

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

*Практическое занятие*

Крещение Руси: причины, основные события, значение.

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

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

*Практическое занятие*

Владимиро-Суздальское княжество.

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

*Практическое занятие*

Деревянное и каменное зодчество.

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

*Практическое занятие*

Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.

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

*Практическое занятие*

Куликовская битва, ее значение.

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

*Практическое занятие*

Образование единого Русского государства и его значение.

1. Россия в ХVI—ХVII веках: от великого княжества к царству

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

*Практическое занятие*

Опричнина, споры о ее смысле.

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

*Практическое занятие*

Окончание Смуты и возрождение российской государственности.

Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

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

*Практическое занятие*

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

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в ХУН веке.

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

*Практические занятия*

Реформы патриарха Никона.

Церковный раскол.

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

*Практическое занятие*

Культура России XVII века.

1. Страны Запада и Востока в ХVI—ХVШ веке

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

*Практическое занятие*

Зарождение ранних капиталистических отношений.

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

*Практическое занятие*

Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Воз­рождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

*Практическое занятие*

Высокое Возрождение в Италии.

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

*Практическое занятие*

Крестьянская война в Германии.

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

*Практическое занятие*

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

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

*Практическое занятие*

Итоги, характер и значение Английской революции.

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

*Практическое занятие*

Сёгунат Токугавы в Японии.

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

*Практическое занятие*

Европейские колонизаторы в Индии.

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

*Практическое занятие*

Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

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

*Практическое занятие*

Идеология Просвещения и значение ее распространения.

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

*Практическое занятие*

Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

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

*Практическое занятие*

Якобинская диктатура.

1. Россия в конце ХVII—ХVШ веков: от царства к империи

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

*Практическое занятие*

Итоги и цена преобразований Петра Великого.

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

*Практическое занятие*

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

Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.

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

*Практическое занятие*

Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

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

*Практическое занятие*

Историческая наука в России в ХVIII веке.

1. Становление индустриальной цивилизации

Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (про­мышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения.

Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый ка­питал. Роль государства в экономике.

*Практическое занятие*

Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.

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

*Практическое занятие*

Крымская (Восточная) война и ее последствия.

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

*Практическое занятие*

Гражданская война в США.

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

1. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

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

*Практическое занятие*

Колониальный раздел Азии и Африки.

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

*Практическое занятие*

Революция Мэйдзи и ее последствия.

1. Российская империя в Х!Х веке

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Алек­сандр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах.

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

*Практическое занятие*

Отечественная война 1812 года.

Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

*Практическое занятие*

Значение движения декабристов.

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

*Практическое занятие*

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

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

*Практическое занятие*

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

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

*Практическое занятие*

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

Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы.

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

*Практическое занятие*

Значение отмены крепостного права в России.

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

*Практическое занятие*

Народническое движение.

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

*Практическое занятие*

Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине Х!Х века.

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

*Практическое занятие*

Русско-турецкая война 1877—1878 годов.

Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И.Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и универси­тетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский,

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

*Практическое занятие*

Золотой век русской литературы.

1. От Новой истории к Новейшей

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

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

*Практическое занятие*

Синьхайская революция в Китае.

Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его по­литические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов,

1. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьян­ского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влия­ния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904 —1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

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

*Практическое занятие*

Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

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

*Практическое занятие*

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

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

*Практическое занятие*

Русская философия: поиски общественного идеала.

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

*Практическое занятие*

Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

Первая мировая война и общество. Развитие военной техники в годы войны. При­менение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Пере­вод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и обще­ство на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.

*Практическое занятие*

Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы»

В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге эко­номической катастрофы и распада: Россия в июле — октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.

*Практическое занятие*

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

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

*Практическое занятие*

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

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

*Практическое занятие*

Россия в годы Гражданской войны.

1. Между мировыми войнами

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

*Практическое занятие*

Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов.

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

*Практическое занятие*

Гражданская война в Испании.

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

*Практическое занятие*

Великая национальная революция 1925 —1927 годов в Китае.

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

*Практическое занятие*

Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

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

*Практическое занятие*

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

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

*Практические занятия*

Сущность нэпа.

Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

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

*Практическое занятие*

Советская модель модернизации.

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

*Практическое занятие*

Стахановское движение.

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

*Практическое занятие*

«Культурная революция»: задачи и направления.

1. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

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

*Практические занятия*

Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

Подготовка к войне.

Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопас­ности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 — 1945 годах.

*Практическое занятие*

Историческое значение Московской битвы.

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

*Практические занятия*

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

Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.

1. Мир во второй половине ХХ — начале ХХ! века

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

*Практическое занятие*

Создание ООН и ее деятельность.

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

*Практические занятия*

Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

«План Маршалла».

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

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

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

*Практическое занятие*

Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

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

*Практическое занятие*

Основные проблемы освободившихся стран во второй половине ХХ века.

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

*Практическое занятие*

Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

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

*Практическое занятие*

Кубинская революция.

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

*Практическое занятие*

Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.

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

*Практическое занятие*

Глобализация и национальные культуры в конце ХХ — начале ХХI века.

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

СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой держа­вы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности.

Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духов­ный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

*Практическое занятие*

Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

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

*Практическое занятие*

XX съезд КПСС и его значение.

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

*Практическое занятие*

Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.

СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика уско­рения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в обще­ственном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.

*Практическое занятие*

Политика гласности в СССР и ее последствия.

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

*Практическое занятие*

Успехи советской космонавтики.

1. Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХ! веков

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

*Практические занятия*

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

Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Происхождение человека: дискуссионные вопросы.
* Начало цивилизации.
* Древний Восток и Античность: сходство и различия.
* Феномен западноевропейского Средневековья
* Восток в Средние века.
* Основы российской истории.
* Происхождение Древнерусского государства.
* Русь в эпоху раздробленности.
* Возрождение русских земель (XIV— XV века).
* Рождение Российского централизованного государства.
* Смутное время в России.
* Россия в XVII веке: успехи и проблемы.
* Наш край с древнейших времен до конца XVII века.
* Истоки модернизации в Западной Европе.
* Революции XVII— XVIII веков как порождение модернизационных процес­сов.
* Страны Востока в раннее Новое время.
* Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).
* Россия XVIII века: победная поступь империи.
* Наш край в XVIII веке.
* Рождение индустриального общества.
* Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.
* Отечественная война 1812 года.
* Россия XIX века: реформы или революция.
* Наш край в XIX веке.
* Мир начала XX века: достижения и противоречия.
* Великая российская революция.
* Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.
* Советский вариант модернизации: успехи и издержки.
* Наш край в 1920 — 1930-е годы.
* Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.
* Великая Отечественная война: значение и цена Победы.
* Наш край в годы Великой Отечественной войны.
* От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.
* Конец колониальной эпохи.
* СССР: триумф и распад.
* Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.
* Российская Федерация и глобальные вызовы современности.
* Наш край на рубеже ХХ—ХХI веков.

Тематический план

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |  |
| Введение | 3 |
| Древнейшая стадия истории человечества | 4 |
| Цивилизации Древнего мира | 8 |
| Цивилизации Запада и Востока в Средние века | 12 |
| От Древней Руси к Российскому государству | 14 |
| Россия в ХVI—ХVII веках: от великого княже­ства к царству | 9 |
| Страны Запада и Востока в ХVI—ХVIII веках | 12 |
| Россия в конце ХVII—ХVIII веков: от царства к империи | 10 |
| Становление индустриальной цивилизации | 6 |
| Процесс модернизации в традиционных обще­ствах Востока | 4 |
| Российская империя в ХIХ веке | 14 |
| От Новой истории к Новейшей | 15 |
| Между мировыми войнами | 14 |
| Вторая мировая война. Великая Отечественная война | 12 |
| Мир во второй половине XX—начале XXI века | 12 |
| Апогей и кризис советской системы 1945 —1991 годов | 12 |
| Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков | 10 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка рефератов, докладов индивидуаль­ного проекта с использованием информацион­ных технологий и др. | 85 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена |  |
| Всего | 256 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Актуализация знаний о предмете истории.  Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории |
| 1. древнейшая стадия истории человечества | |
| Происхождение челове­ка. Люди эпохи палео­лита | Рассказ о современных представлениях о происхождении чело­века, расселении древнейших людей (с использованием истори­ческой карты).  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России |
| Неолитическая револю­ция и ее последствия | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяй­ство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилиза­ция».  Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим со­бытием.  Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности.  Обоснование закономерности появления государства |
| 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА | |
| Древнейшие государства | Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте време­ни и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ |
| Великие державы Древ­него Востока | Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав.  Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирий­ской, Персидской держав.  Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая |
| Древняя Греция | Характеристика основных этапов истории Древней Греции, ис­точников ее истории.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм».  Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колониза­ции, оценка ее последствий.  Раскрытие причин возникновения, сущности и значения элли­низма |
| Древний Рим | Характеристика с использованием карты основных этапов исто­рии Древней Италии, становления и развития Римского госу­дарства.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя»,«колонат».  Раскрытие причин военных успехов Римского государства, осо­бенностей организации римской армии |
| Культура и религия Древнего мира | Систематизация материала о мифологии и религиозных учени­ях, возникших в Древнем мире.  Раскрытие предпосылок и значения распространения буддиз­ма, христианства.  Объяснение причин зарождения научных знаний.  Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие |
| 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА | |
| Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе | Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе.  Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья |
| Возникновение ислама. Арабские завоевания | Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат».  Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры |
| Византийская империя | Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка.  Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культу­ру славянских государств, в частности России, раскрытие значе­ния создания славянской письменности Кириллом и Мефодием |
| Восток в Средние века | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста».  Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления.Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала) |
| Империя Карла Велико­го и ее распад. Феодальная раздроблен­ность в Европе | Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей.  Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Вели­кого, значении образования его империи.  Объяснение термина каролингское возрождение.  Объяснение причин походов норманнов, указание на их послед­ствия |
| Основные черты запад­ноевропейского феода­лизма | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отноше­ния», «сеньор», «рыцарь», «вассал». Раскрытие современных подходов к объяснению сущности фео­дализма.  Рассказ о жизни представителей различных сословий средне­векового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация) |
| Средневековый западно­европейский город | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна».  Систематизация материала о причинах возникновения, сущно­сти и значении средневековых городов.  Xарактеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различ­ных слоев населения городов |
| Католическая церковь в Средние века. Кресто­вые походы | Xарактеристика роли христианской церкви в средневековом обществе.  Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и им­ператоров Священной Римской империи.  Систематизация материала по истории Крестовых походов, вы­сказывание суждения об их причинах и последствиях |
| Зарождение централизо­ванных государств в Европе | Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, при­чин и последствий зарождения в этих странах сословно­представительной монархии.  Xарактеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Сред­невековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испа­нии и Португалии, гуситских войнах.  Показ исторических предпосылок образования централизован­ных государств в Западной Европе.  Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья |
| Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса | Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европей­ские университеты».  Xарактеристика основных художественных стилей средневеко­вой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, про­изведений).  Высказывание суждений о предпосылках возникновения и зна­чении идей гуманизма и Возрождения для развития европей­ского общества |
| 4. ОТ ДРЕВНЕй РуСИ К РОССИйСКОМу ГОСуДАРСТВу | |
| Образование Древнерус­ского государства | Xарактеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований.  Раскрытие причин и указание времени образования Древнерус­ского государства.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство».  Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей |
| Крещение Руси и его зна­чение | Актуализация знаний о возникновении христианства и основ­ных его постулатах.  Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, свя­занных с принятием христианства на Руси.  Оценка значения принятия христианства на Руси |
| Общество Древней Руси | Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей.  Анализ содержания Русской Правды.  Указание причин княжеских усобиц.  Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха) |
| Раздробленность на Руси | Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие по­следствий раздробленности.  Указание на исторической карте территорий крупнейших само­стоятельных центров Руси.  Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель |
| Древнерусская культура | Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси.  Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества |
| Монгольское завоевание и его последствия | Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний.  Приведение примеров героической борьбы русского народа про­тив завоевателей.  Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище.  Составление характеристики Александра Невского.  Оценка последствий ордынского владычества для Руси, харак­теристика повинностей населения |
| Начало возвышения Москвы | Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы.  Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского.  Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси.  Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего раз­вития России |
| Образование единого Русского государства | Указание на исторической карте роста территории Московской Руси.  Составление характеристики Ивана III.  Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей.  Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения |
| 5. РОССИЯ В ХV!—ХVIIВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВу | |
| Россия в правление Ивана Грозного | Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «запо­ведные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине ХVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов.  Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего По­волжья, Западной Сибири к России.  Объяснение последствий Ливонской войны для Русского госу­дарства.Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного |
| Смутное время начала XVII века | Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально­освободительное движение».  Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II.  Указание на исторической карте направлений походов отря­дов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских во­йск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова,  К. Минина, Д. М. Пожарского.  Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополче­ний для развития России |
| Экономическое и соци­альное развитие России в XVII веке. Народные движения | Использование информации исторических карт при рассмотре­нии экономического развития России в XVII веке.  Раскрытие важнейших последствий появления и распростране­ния мануфактур в России.  Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века» |
| Становление абсолютиз­ма в России. Внешняя политика России в ХVII веке | Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный рас­кол», «старообрядцы».  Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной вла­сти.  Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви.  Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внеш­ней политики России в XVII веке |
| Культура Руси конца XIII—XVII веков | Составление систематической таблицы о достижениях культу­ры Руси в XIII— XVII веках.  Подготовка описания выдающихся памятников культуры ХШ—XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др.  Осуществление поиска информации для сообщений о памятни­ках культуры конца XIII—ХVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона) |
| 6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В ХVI — ХVШ ВЕКАХ | |
| Экономическое развитие и перемены в западноев­ропейском обществе | Объяснение причин и сущности модернизации.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен».  Характеристика развития экономики в странах Западной Евро­пы в ХVI—ХVIII веках.  Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре ев­ропейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствова­ниях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии |
| Великие географические открытия. Образования колониальных империй | Систематизация материала о Великих географических откры­тиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.Xарактеристика последствий Великих географических откры­тий и создания первых колониальных империй для стран и на­родов Европы, Азии, Америки, Африки |
| Возрождение и гуманизм в Западной Европе | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм».  Xарактеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искус­стве.  Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распро­странения.  Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, по­казывающей его вклад в становление новой культуры |
| Реформация и контрре­формация | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальви- низм»,«контрреформация».  Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Xарактеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн |
| Становление абсолютиз­ма в европейских странах | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм».  Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правле­ния, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии).  Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Ис­пании, империи Габсбургов.  Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просве­щенного абсолютизма” в разных странах Европы» |
| Англия  в XVII—ХУШ веках | Xарактеристика предпосылок, причин и особенностей Анг­лийской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставра­ции и «Славной революции».  Xарактеристика причин и последствий промышленной револю­ции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии |
| Страны Востока в XVI—XVIII веках | Раскрытие особенностей социально-экономического и поли­тического развития стран Востока, объяснение причин углу­бления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы.  Xарактеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии |
| Страны Востока и коло­ниальная экспансия европейцев | Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяс­нение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.  Высказывание и аргументация суждений о последствиях коло­низации для африканских обществ.  Описание главных черт и достижений культуры стран и наро­дов Азии, Африки |
| Международные отношения в XVII—XVIII веках | Систематизация материала о причинах и последствиях круп­нейших военных конфликтов в XVII — середине XVIII века в Европе и за ее пределами.  Участие в обсуждении ключевых проблем международных от­ношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конфе­ренции, круглого стола |
| Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха Просвещения | Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве.  Составление характеристик деятелей Просвещения |
| Война за независимость и образование США | Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны севе­роамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).  Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для созда­вавшегося нового государства.  Составление характеристик активных участников борьбы за не­зависимость, «отцов-основателей» США.  Объяснение, почему освободительная война североамерикан­ских штатов против Англии считается революцией |
| Французская революция конца XVIII века | Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в револю­ции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?» |
| 7. РОССИЯ В КОНЦЕ ХVII—ХVIII ВЕКЕ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ | |
| Россия в эпоху петров­ских преобразований | Систематизация мнений историков о причинах петровских пре­образований.  Представление характеристики реформ Петра I:   1. в государственном управлении; 2. в экономике и социальной политике; 3. в военном деле; 4. в сфере культуры и быта.   Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, ито­гах Северной войны.  Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось |
| Экономическое и со­циальное развитие в XVIII веке. Народные движения | Характеристика основных черт социально-экономического раз­вития России в середине — второй половине XVIII века.  Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева |
| Внутренняя и внешняя политика России в сере­дине — второй половине XVIII века | Систематизация материала о дворцовых переворотах (причи­нах, событиях, участниках, последствиях).  Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в Рос­сии и других европейских странах.  Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения.  Раскрытие с использованием исторической карты, внешнепо­литических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода |
| Русская культура XVIII века | Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключе­вую роль.  Сравнение характерных черт российского и европейского Про­свещения, выявление в них общего и различного.Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему.  Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам му­зея русского искусства ХVIII века |
| 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ | |
| Промышленный перево­рот и его последствия | Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышлен­ной революции.  Раскрытие сущности, экономических и социальных послед­ствий промышленной революции |
| Международные отноше­ния | Систематизация материала о причинах и последствиях крупней­ших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных от­ношений Х!Х века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний.  Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце Х!Х — начале ХХ века» |
| Политическое развитие стран Европы и Америки | Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участ­ников, ключевых событий, итогов.  Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преоб­разования общества.  Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения.  Составление характеристики известных исторических деятелей Х!Х века с привлечением материалов справочных изданий, Ин­тернета |
| Развитие западноевро­пейской культуры | Рассказ о важнейших научных открытиях и технических до­стижениях Х!Х века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре Х!Х века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений.  Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке |
| 9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА | |
| Колониальная экспан­сия европейских стран. Индия | Раскрытие особенностей социально-экономического и полити­ческого развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших со­бытий, итогов борьбы народов Латинской Америки за неза­висимость, особенностей развития стран Латинской Америки в Х!Х веке.  Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI— XIX веках; объяс­нение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.  Описание главных черт и достижений культуры стран и наро­дов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI— XIX веках |
| Китай и Япония | Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейско­го опыта для этих стран |
| 10. российская ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ | |
| Внутренняя и внешняя политика России в нача­ле XIX века | Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме табли­цы, тезисов и т. п.).  Xарактеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объясне­ние, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал.  Представление исторического портрета Александра I и государ­ственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).  Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием ис­точников, работ историков) |
| Движение декабристов | Xарактеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных совре­менниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.) |
| Внутренняя политика Николая I | Xарактеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса.  Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы) |
| Общественное движе­ние во второй четверти XIX века | Xарактеристика основных направлений общественного движе­ния во второй четверти XIX века, взглядов западников и славя­нофилов, выявление общего и различного.  Высказывание суждений о том, какие идеи общественно­политической мысли России XIX века сохранили свое значе­ние для современности (при проведении круглого стола, дис­куссии) |
| Внешняя политика Рос­сии во второй четверти XIX века | Составление обзора ключевых событий внешней политики Рос­сии во второй четверти XIX века (европейской политики, Кав­казской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссий- ской коалиции в период Крымской войны |
| Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы | Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860 — 1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, во- енной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и госу­дарственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).  Xарактеристика внутренней политики Александра III в 1880 — 1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ |
| Общественное движе­ние во второй половине XIX века | Систематизация материала об этапах и эволюции народниче­ского движения, составление исторических портретов народни­ков (в форме сообщений, эссе, презентации).  Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения |
| Экономическое разви­тие во второй половине XIX века | Сопоставление этапов и черт промышленной революции в Рос­сии с аналогичными процессами в ведущих европейских стра­нах (в форме сравнительной таблицы).  Систематизация материала о завершении промышленной рево­люции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического поло­жения России к началу XIX века, концу XIX века |
| Внешняя политика России во второй половине XIX века | Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877— 1878 годов: военные и диплома­тические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских худож­ников, посвященных этой войне) |
| Русская культура XIX века | Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, высту­пления на семинаре, круглом столе).  Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам ху­дожественных музеев и экспозициям произведений живопис­цев, скульпторов и архитекторов Х]Х века.  Осуществление подготовки и презентации сообщения, иссле­довательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века.  Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века |
| 11. от новой истории к новейшей | |
| Мир в начале ХХ века | Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале ХХ века.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урба­низация», «Антанта», «Тройственный союз».  Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала ХХ века на примерах разных стран.  Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале ХХ века |
| Пробуждение Азии в начале ХХ века | Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии».  Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале ХХ века; выявление особенностей отдельных стран.  Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике |
| Россия на рубеже XIX—XX веков | Объяснение, в чем заключались главные противоречия в поли­тическом, экономическом, социальном развитии России в на­чале ХХ века.  Представление характеристики Николая II (в форме эссе, рефе­рата).  Систематизация материала о развитии экономики в начале ХХ века, выявление ее характерных черт |
| Революция 1905—1907 годов в России | Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905 — 1907 годов, ее причинах, этапах, важней­ших событиях (в виде хроники событий, тезисов).  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Госу­дарственная дума», «конституционная монархия».Сравнение позиций политических партий, созданных и дей­ствовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами).  Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции.  Участие в сборе и представлении материала о событиях револю­ции 1905 — 1907 годов в своем регионе.  Оценка итогов революции 1905 — 1907 годов |
| Россия в период столы­пинских реформ | Раскрытие основных положений и итогов осуществления поли­тической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюнь- ская монархия» |
| Серебряный век русской культуры | Характеристика достижений российской культуры начала ХХ века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.).  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «ку­бизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм».  Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале ХХ века» (с использованием материалов краевед­ческого музея, личных архивов) |
| Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов | Характеристика причин, участников, основных этапов и круп­нейших сражений Первой мировой войны.  Систематизация материала о событиях на Западном и Восточ­ном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимо­обусловленности.  Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны |
| Первая мировая война и общество | Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах.  Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использо­ванием исторических источников, мемуаров).  Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к револю­ции?» |
| Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю | Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года.  Оценка деятельности Временного правительства, Петроград­ского Совета.  Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны — осени 1917 года |
| Октябрьская революция в России и ее послед­ствия | Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, вы­сказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспу­та).  Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учреди­тельное собрание».  Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира.  Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории ХХ века (в форме учебной конференции, диспута) |
| Гражданская война в России | Xарактеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презен­тации, эссе.  Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявле­ние их общие черт и различий |
| 12. между двумя мировыми войнами | |
| Европа и США | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репа­рации», «новый курс», «Народный фронт».  Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций).  Xарактеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы.  Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов и его последствий.  Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта |
| Недемократическиережимы | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторита­ризм», «фашизм», «нацизм».  Объяснение причин возникновения и распространения фашиз­ма в Италии и нацизма в Германии.  Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий |
| Турция, Китай, Индия, Япония | Xарактеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии.  Раскрытие особенностей освободительного движения 1920 — 1930-х годов в Китае и Индии.  Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии.  Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии |
| Международные  отношения | Xарактеристика основных этапов и тенденций развития между­народных отношений в 1920 — 1930-е годы.  Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920— 1930-х годов |
| Культура в первой поло­вине XX века | Xарактеристика основных течений в литературе и искусстве 1920— 1930-х годов на примерах творчества выдающихся ма­стеров культуры, их произведений (в форме сообщений или пре­зентаций, в ходе круглого стола).  Сравнение развития западной и советской культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление черт их различия и сходства |
| Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР | Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-эконо­мической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских рес­публик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР.  Раскрытие сущности, основного содержания и результатов вну­трипартийной борьбы в 1920 — 1930-е годы |
| Индустриализация и коллективизация в СССР | Представление характеристики и оценки политических процес­сов 1930-х годов.Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ».  Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследова­тельского проекта) |
| Советское государство и общество в 1920— 1930-е годы | Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы.  Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централиза­ции власти.  Анализ информации источников и работ историков о политиче­ских процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий |
| Советская культура в 1920— 1930-е годы | Систематизация информации о политике в области культуры ры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920 — 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презента­ций, рефератов).  Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положении религии в СССР |
| 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОйНА | |
| Накануне мировой войны | Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны.  Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско- германских договоров 1939 года |
| Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане | Называние с использованием карты участников и основных эта­пов Второй мировой войны.  Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллаборационизм»,«геноцид»,«холокост», «ан­тигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны».  Представление биографических справок, очерков об участни­ках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны.  Характеристика значения битвы под Москвой |
| Второй период Второй мировой войны | Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.).  Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской эконо­мики.  Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характери­стика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.).Высказывание собственного суждения о причинах коллабора­ционизма в разных странах в годы войны.  Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечествен­ной войн, их исторического значения.  Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с об­ращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произ­ведениям литературы, кинофильмам и др.) |
| 14. МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ ХХ — НАЧАЛЕ ХХ! ВЕКА | |
| Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны» | Представление с использованием карты характеристики важ­нейших изменений, произошедших в мире после Второй миро­вой войны.  Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.  Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков |
| Ведущие капиталистиче­ские страны | Характеристика этапов научно-технического прогресса во вто­рой половине ХХ — начале ХХ! века, сущности научно-техни­ческой и информационной революций, их социальных послед­ствий.  Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине ХХ — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).  Представление обзора политической истории США во второй половине ХХ — начале XXI века.  Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясня­ется лидерство США в современном мире и каковы его послед­ствия.  Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции |
| Страны Восточной Европы | Характеристика основных этапов в истории восточноевропей­ских стран второй половины XX — начала XXI века.  Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Вен­грии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Праж­ская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «при­ватизация».  Систематизация и анализ информации (в том числе из дополни­тельной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце ХХ — начале ХХТ века |
| Крушение колониальной системы | Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине ХХ — на­чале ХХТ века.  Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависи­мости.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фунда­ментализм» |
| Индия, Пакистан, Китай | Характеристика особенностей процесса национального осво­бождения и становления государственности в Индии и Паки­стане.Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспекти­вах развития этих стран.  Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов |
| Страны Латинской Америки | Сопоставление реформистского и революционного путей реше­ния социально-экономических противоречий в странах Латин­ской Америки, высказывание суждений об их результативно­сти.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализа­ция», «хунта», «левый поворот».  Xарактеристика крупнейших политических деятелей Латин­ской Америки второй половины XX — начала XXI века |
| Международные  отношения | Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на исто­рию второй половины XX века.  Xарактеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940— 1960-х годов.  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «раз­рядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ) |
| Развитие культуры | Xарактеристика достижений в различных областях науки, по­каз их влияния на развитие общества (в том числе с привлече­нием дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры |
| 15. АПОГЕй И КРИЗИС СОВЕТСКОй СИСТЕМы. 1945—1991 ГОДы | |
| СССР в послевоенные годы | Систематизация материала о развитии СССР в первые послево­енные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики.  Xарактеристика процесса возрождения различных сторон жиз­ни советского общества в послевоенные годы.  Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в пер­вые послевоенные годы» |
| СССР в 1950 — начале 1960-х годов | Xарактеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социаль­ных проблем, реформ.  Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с ис­пользованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения |
| СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов | Систематизация материала о тенденциях и результатах эконо­мического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта).Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интере­сах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том чис­ле путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отно­шений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обо­стрения международных отношений, ключевые события) |
| СССР в годы перестройки | Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверените­тов».  Проведение поиска информации об изменениях в сфере эконо­мики и общественной жизни в годы перестройки.  Составление характеристики (политического портрета)  М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения |
| Развитие советской куль­туры (1945—1991 годы) | Характеристика особенностей развития советской науки в раз­ные периоды второй половины ХХ века.  Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические от­крытия стран Запада и СССР в 1950 — 1970-е годы».  Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики.  Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960 — 1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей |
| 16. российская федерация на рубеже ХХ—ХХ! ВЕКОВ | |
| Россия в конце ХХ — начале ХХI века | Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыноч­ной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально­экономических последствий приватизации в России.  Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов.  Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы.  Систематизация и раскрытие основных направлений реформа­торской деятельности руководства РФ в начале ХХТ века. Рассказ о государственных символах России в контексте фор­мирования нового образа страны.  Представление краткой характеристики основных политиче­ских партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкну­лась России в ХХТ веке.  Характеристика ключевых событий политической истории со­временной России в XXI веке.  Систематизация материалов печати и телевидения об актуаль­ных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире |

# 3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОДБ. 04 История

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения комбинированных занятий, семинаров, зачетов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Знания:** | |
| З.1 Основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории | Словарный диктант, тестирование, устный опрос |
| З. 2 Периодизацию всемирной и отечественной истории | Тестирование, хронологический диктант, сдача зачета. |
| З. 3 Современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории | Самостоятельная работа студентов, подготовка докладов, сообщений, знакомство с дополнительной литературой. |
| З.4 Особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе | Написание рефератов, подготовка докладов, участие в семинарах, выполнение опережающих заданий |
| З.5 Основные исторические термины и даты | Тестирование, хронологический диктант, словарный опрос, сдача зачета. |
| **Умения:** | |
| У. 1 Анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд) | Экспертная оценка выполнения домашних заданий, анализ соответствия полученных результатов. |
| У. 2 различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; | организация сравнительно-аналитичекского анализа текста |
| У. 3 Устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых процессов и явлений | Подготовка к семинарским и зачетным занятиям, составление схем, таблиц с обозначением места и времени исторических процессов и событий |
| У. 4 Представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии | Составление конспектов по плану, написание рефератов, подготовка опережающих заданий, докладов, сообщений, составление рецензий. |
| У.5 Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | Установление связи между историческими и современными событиями, анализ особенностей экономического и политического развития государств с использованием первоисточников и современных источников информации |

**174**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* *личностных:*
* сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ува­жения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
* становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязан­ности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собствен­ного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диа­логе культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с об­щечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* *метапредметных:*
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных техно­логий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсо­сбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасно­сти;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* *предметных*:
* сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач про­грессивного развития России в глобальном мире;
* владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
* сформированность умений применять исторические знания в профессиональ­ной и общественной деятельности, поликультурном общении;
* владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
* сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. об­разования. — М., 2014.

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учрежде­ний сред. проф. образования. — М., 2015.

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

Гаджиев К. С., Закаурцева Т. А., Родригес А.М., Пономарев М. В. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век: в 3 ч. Ч. 2. 1945 — 2000. — М., 2010.

Горелов А.А. История мировой культуры. — М., 2011.

Загладин Н. В., Петров Ю. А. История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015.

Санин Г.А. Крым. Страницы истории. — М., 2015.

Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2015.

Для преподавателей

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

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

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

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2012.

Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М., 2015.

Шевченко Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественно­научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2013.

История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А. В. Филиппова, А.А.Дани­лова. — М., 2010.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. — 2014. — № 13. — С. 10 —124.

Интернет-ресурсы

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).

[www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).

[www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).

www. bibliotekar. ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной лите­ратуры по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

<https://ru>. wikipedia. org (Википедия: свободная энциклопедия).

<https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека). [www.wco.ru/icons](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон). [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов). [www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете). [www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).

www. old-rus-maps. ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты Рос­сии, изданные в XVI—XVIII столетиях).

[www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР). [www.magister.msk.ru/library/library.htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электрон­ные издания произведений и биографических и критических материалов).

www. intellect-video. com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео). www. historicus. ru (Историк: общественно-политический журнал). [www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента). www. statehistory. ru (История государства).

www. kulichki. com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).

www. raremaps. ru (Коллекция старинных карт Российской империи). [www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России). www. mifologia. chat. ru (Мифология народов мира). [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

www. liber. rsuh. ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»). [www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект). www.9may. ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»). www. temples. ru (Проект «Храмы России»).

[www.radzivil.chat.ru](http://www.radzivil.chat.ru) (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).

[www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).

[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект). [www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал). [www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях). [www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий). [www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).

[www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях). [www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал). www. arhivtime. ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

www. sovmusic. ru (Советская музыка).

www. infoliolib. info (Университетская электронная библиотека Infolio). [www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).

www. library. spbu. ru (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ). [www.ec-dejavu.ru](http://www.ec-dejavu.ru) (Энциклопедия культур Dеjа Vu).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содер­жания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового об­раза жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в фор­мировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособно­стью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содер­жание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения опти­мальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

1. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, те­лосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

1. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Ди­намика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.

Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

1. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиоло­гических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

Практическая часть

*Учебно-методические занятия*

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов.

1. *Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомле­ния и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.*
2. *Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика актив­ного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.*
3. *Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении*.
4. *Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно­двигательного аппарата*. *Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания*. *Физические упражнения для коррекции зрения*.
5. *Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производствен­ной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов*.
6. *Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма.*
7. *Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития про­фессионально значимых качеств и свойств личности*.
8. *Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).*
9. *Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.*

*Учебно-тренировочные занятия*

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет опти­мальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию вынос­ливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширова­ние; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в дли­ну с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

1. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резерв­ные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, фи­ниширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основ­ные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

1. Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносли­вость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упраж­нения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередова­нии напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производ­ственной гимнастики.

1. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию коорди­национных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференци- ровке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организа­ция выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилак­тику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

*Волейбол*

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

*Баскетбол*

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

*Ручной мяч*

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка за­щитника, нападение, контратака.

*Футбол (для юношей)*

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопас­ности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

1. Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхатель­ной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учрежде­ниях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного плава­ния в глубокой воде.

Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.

Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и под­водящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне.

Самоконтроль при занятиях плаванием.

1. Виды спорта по выбору

*Ритмическая гимнастика*

*Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, вы­носливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Ис­пользование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.*

*Индивидуально подобранные композиции из упражнений*, *выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Ком­плекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.*

*Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах*

*Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолют­ную и относительную силу избранных групп мышц*.

*Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.*

*Элементы единоборства*

*Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических*, *нравственных и волевых качеств*.

*Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации*, *умение избежать стресса*, *снятие психического напряжения*, *релаксацию*, *регуляцию процессов психического возбужде­ния и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение*).

*Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические на­выки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и зашиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую вы­носливость*, *гибкость*).

*Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. По­движные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т. д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.*

*Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.*

*Дыхательная гимнастика*

*Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания*.

*Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональ­ных систем*: *дыхательной и сердечно*-*сосудистой*. *Позволяет увеличивать жизнен­ную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов*. *Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).*

*Спортивная аэробика*

*Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, коор­динацию движений*, *гибкость*, *силу*, *выносливость*.

*Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов*. *Обяза­тельные элементы*: *подскоки*, *амплитудные махи ногами*, *упражнения для мышц живота*, *отжимание в упоре лежа* *(четырехкратное непрерывное исполнение*). *До­полнительные элементы*: *кувырки вперед и назад*, *падение в упор лежа*, *перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.*

*Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой*.

*При заинтересованности обучающихся*, *наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, гимнастической методике хатха- йоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, арм­рестлинг*, *бейсбол*.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Теоретическая часть | 10 |
| Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО | 1 |
| Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья | 1 |
| Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | 2 |
| Самоконтроль, его основные методы, показате­ли и критерии оценки | 2 |
| Психофизиологические основы учебного и про­изводственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | 2 |
| Физическая культура в профессиональной дея­тельности специалиста | 2 |
| Практическая часть | 161 |
| Учебно-методические занятия | 8 |
| Учебно-тренировочные занятия | 153 |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | 36 |
| Лыжная подготовка | 14 |
| Гимнастика | 20 |
| Спортивные игры (по выбору) | 31 |
| Плавание | 16 |
| Виды спорта по выбору | 36 |
| Итого | 171 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка докладов, рефератов по заданным темам с использованием информационных технологий, освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополни­тельными видами спорта, подготовка к выпол­нению нормативов(ГТО) и др. | 85 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |
| Всего | 256 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| теоретическая часть | |
| Ведение. Физическая культура в общекуль­турной и профессио­нальной подготовке сту­дентов СПО | Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для фор­мирования личности профессионала, профилактики профзабо­леваний.  Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно­-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО) |
| 1. Основы методики са­мостоятельных занятий физическими упражне­ниями | Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным за­нятиям.  Знание форм и содержания физических упражнений.  Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенно­стей самостоятельных занятий для юношей и девушек.  Знание основных принципов построения самостоятельных заня­тий и их гигиены |
| 2. Самоконтроль, его основные методы, по­казатели и критерии оценки | Самостоятельное использование и оценка показателей функцио­нальных проб, упражнений-тестов для оценки физического раз­вития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.  Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля |
| 3. Психофизиологиче­ские основы учебного и производственного труда. Средства физиче­ской культуры в регули­ровании работоспособ­ности | Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможно­стям, здоровью и физической подготовленности.  Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии.  Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.  Овладение методами повышения эффективности производствен­ного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности |
| 4. Физическая культура в профессиональной де­ятельности специалиста | Обоснование социально-экономической необходимости специ­альной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные ме­тоды физического воспитания при занятиях различными вида­ми двигательной активности.  Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.  Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, пси­хофизиологических функций, к которым профессия (специаль­ность) предъявляет повышенные требования |
| практическая часть | |
| Учебно-методические занятия | Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.  Освоение методов профилактики профессиональных заболева­ний.  Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирую­щими упражнениями.  Использование тестов, позволяющих самостоятельно опреде­лять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.  Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.  Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.  Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности |
| Учебно-тренировочные занятия | |
| 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низ­кого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).  Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыж­ки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», пере­кидной.  Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толка­ние ядра; сдача контрольных нормативов |
| 2. Лыжная подготовка | Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.  Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.  Сдача на оценку техники лыжных ходов.  Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: рас­пределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при заняти­ях лыжным спортом.  Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях |
| 3. Гимнастика | Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражне­ний в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболева­ний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стен­ки), упражнений для коррекции зрения.  Выполнение комплексов упражнений вводной и производствен­ной гимнастики |
| 4. Спортивные игры | Освоение основных игровых элементов.  Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.  Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференци- ровке пространственных, временных и силовых параметров движения.  Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, вообра­жения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.  Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельно­сти.  Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта.  Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказы­вать первую помощь при травмах в игровой ситуации |
| 5. Плавание | Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса.  Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники дви­жений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине.  Освоение элементов игры в водное поло (юноши), элементов фи­гурного плавания (девушки); знание правил плавания в откры­том водоеме.  Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему.  Знание техники безопасности при занятиях плаванием в откры­тых водоемах и бассейне.  Освоение самоконтроля при занятиях плаванием |
| Виды спорта по выбору | Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплиту­дой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упраж­нений из 26—30 движений |
| 1. Ритмическая гимна­стика | Знание средств и методов тренировки для развития силы основ­ных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из рези­ны, гантелями, гирей, штангой.  Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий |
| 2. Атлетическая гимна­стика, работа на трена­жерах | Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.  Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнасти­кой.  Заполнение дневника самоконтроля |
| 4. Дыхательная гимна­стика | Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, вклю­чая дополнительные элементы.  Знание техники безопасности при занятии спортивной аэроби­кой.  Умение осуществлять самоконтроль.  Участие в соревнованиях |
| 5. Спортивная аэробика | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.  Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в дина­мике).  Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности |
| Внеаудиторная само­стоятельная работа | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.  Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в ди­намике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах.  Соблюдение техники безопасности |

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ освоения Дисциплины

# 4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе практических занятий, контрольных работ по темам дисциплины, а также выполнения обучающимися нормативов по определению уровня физической подготовленности. Для отдельной группы обучающихся (по состоянию здоровья) предусмотрены такие формы, как: подготовка и защита рефератов, сообщений, презентаций; тестирование; контроль устных ответов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| * 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 защиты и самообороны, 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. | Наблюдение за выполнением практических заданий. Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы. Определение уровня физической подготовленности. Личные достижения обучающихся.  Наблюдение за выполнением практических заданий  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы  Проверка ведения дневника самоконтроля  Наблюдение за практическим выполнением заданий. Участие в соревнованиях  Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов |
| **Знания:** |  |
| * влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; * способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; * правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности. | Тестирование. Контроль устных ответов. Подготовка рефератов, сообщений, презентаций.  Выполнение практических заданий  Выполнение тестовых заданий  Выполнение практических заданий  Выполнение тестовых заданий |

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* *личностных:*
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному са­моопределению;
* сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обу­чению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, непри­ятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
* потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
* приобретение личного опыта творческого использования профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;
* формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе це­ленаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
* готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность к построению индивидуальной образовательной траектории са­мостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность использования системы значимых социальных и межличност­ных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
* формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятель­ности, эффективно разрешать конфликты;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно­оздоровительной деятельностью;
* умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Ро­диной;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* *метапредметных:*
* способность использовать межпредметные понятия и универсальные учеб­ные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в по­знавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
* готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с ис­пользованием специальных средств и методов двигательной активности;
* освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (воз­растной и спортивной), экологии, ОБЖ;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
* формирование навыков участия в различных видах соревновательной дея­тельности, моделирующих профессиональную подготовку;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
* *предметных:*
* умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельно­сти для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
* владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболева­ний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
* владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
* владение физическими упражнениями разной функциональной направлен­ности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособ­ности;
* владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятель­ности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-­спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Барчуков И. С., Назаров Ю. Н., Егоров С. С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреж­дений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В.Я.Кикотя, И. С.Барчукова. — М., 2010.

Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2011.

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образо­вания. — М., 2014.

Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2012.

Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая куль­тура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2010.

Сайганова Е.Г, Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. посо­бие. — М., 2010. — (Бакалавриат).

Для преподавателей

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

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государ­ственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистри­рован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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

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

Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2013.

Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2010.

Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2010.

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

Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. — Тюмень, 2010.

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

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

Хомич М.М., Эммануэль Ю.В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприя­тий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического монито­ринга / под ред. С.В. Матвеева. — СПб., 2010.

интернет-ресурсы

# [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации). [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»). [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России). [www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготов­ка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЖ**

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. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый об­раз жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.
   2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и за­каливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешен­ность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. За­каливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.
   3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.
   4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркоти­ков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспо­собности.

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

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

* 1. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации до­рожного движения.
  2. 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.
  3. 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.

1. Государственная система обеспечения безопасности населения
   1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и тех­ногенного характера.
   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.).
   3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычай­ных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
   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.
   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.
   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.
   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.
   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.
   9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.
   10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычай­ных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов ис­полнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвы­чайных ситуаций мирного времени.

Практические занятия

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих фак­торов в ЧС мирного и военного времени.

1. Основы обороны государства и воинская обязанность
   1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в сере­дине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федера­ции на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.
   2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структу­ра. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, струк­тура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.
   3. 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.
   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.
   5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повсе­дневный порядок жизни воинской части.
   6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.
   7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения аль­тернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.
   8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной при­сяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости консти­туционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской дея­тельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профес­сиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требо­вания воинских уставов, приказы командиров и начальников.
   9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строи­тельства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. 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.
   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.
   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.
   12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к во­енной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в за­пас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

Практические занятия

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

1. Основы медицинских знаний
   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».
   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.
   3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматиче­ского токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.
   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.
   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.
   6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.
   7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.
   8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.
   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.
   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.
   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 патрона- жей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.
   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.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
* Взаимодействие человека и среды обитания.
* Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.
* Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
* Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
* Факторы, способствующие укреплению здоровья.
* Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
* Роль физической культуры в сохранении здоровья.
* Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
* Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
* Табакокурение и его влияние на здоровье.
* Наркотики и их пагубное воздействие на организм.
* Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
* Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
* Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
* Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
* Терроризм как основная социальная опасность современности.
* Космические опасности: мифы и реальность.
* Современные средства поражения и их поражающие факторы.
* Оповещение и информирование населения об опасности.
* Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
* Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
* МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
* Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
* Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
* Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
* Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
* Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
* Символы воинской чести.
* Патриотизм и верность воинскому долгу.
* Дни воинской славы России.
* Города-герои Российской Федерации.
* Города воинской славы Российской Федерации.
* Профилактика инфекционных заболеваний.
* Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
* СПИД — чума XXI века.
* Оказание первой помощи при бытовых травмах.
* Духовность и здоровье семьи.
* Здоровье родителей — здоровье ребенка.
* Формирование здорового образа жизни с пеленок.
* Как стать долгожителем?
* Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.
* Политика государства по поддержке семьи.

ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ

(I вариант — совместное обучение юношей и девушек)

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 2 |
| 1. Обеспечение личной безопасности и сохране­ние здоровья | 16 |
| 2. Государственная система обеспечения безо­пасности населения | 18 |
| 3. Основы обороны государства и воинская обя­занность | 18 |
| 4. Основы медицинских знаний | 18 |
| Итого | 72 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка рефератов, докладов, индивиду­ального проекта с использованием информаци­онных технологий, организация режима дня, труда и отдыха, рационального питания и дви­гательной активности и др. | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Всего | 108 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ СБОРОВ (для юношей)1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема занятия | Количество часов | | | | | Общее  количество  часов |
| 1-й  день | 2-й  день | 3-й  день | 4-й  день | 5-й  день |
| 1 | Тактическая подготовка |  |  | 2 | 1 | 1 | 4 |
| 2 | Огневая подготовка |  | 3 |  | 2 | 4 | 9 |
| 3 | Радиационная, химическая и биологическая защита |  |  | 2 |  |  | 2 |
| 4 | Общевоинские уставы | 4 | 1 | 1 | 2 |  | 8 |
| 5 | Строевая подготовка | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 6 | Физическая подготовка | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| 7 | Военно-медицинская подготовка |  | 2 |  |  |  | 2 |
| 8 | Основы безопасности военной службы | 1 |  |  |  |  | 1 |
| Итого | | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 35 |

1 Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в об­ласти обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах (приложение № 5, п. 44).

**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 |
| 2. Государственная система обеспечения безопасности населения | Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классифика­ция чрезвычайных ситуаций природного и техногенного харак­тера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.  Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественно­го имущества при ЧС.  Моделирование поведения населения при угрозе и возникнове­нии ЧС.  Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивиду­альных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие воз­можностей современных средств оповещения населения об опасно­стях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на тер­ритории военных действий.  Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфе­ре защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности |
| 3. Основы обороны государства и воинская обязанность | Различение основных понятий военной и национальной безопас­ности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализ основных этапов проведения военной реформы Воору­женных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Воору­женных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного поряд­ка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий про­хождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.  Характеристика требований воинской деятельности, предъ­являемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.  Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объ­яснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Рос­сийской Федерации и символах воинской чести |
| 4. Основы медицинских знаний | Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказы­вается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.  Характеристика основных признаков жизни.  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 |

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения комбинированных занятий, семинаров, зачетов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** | |
| Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; | Оценка результата выполнения практических заданий.  анализ соответствия полученных результатов. |
| «соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств) | Оценка результата выполнения практических заданий.  анализ соответствия полученных результатов. |
| адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;  прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных ситуациях | оценка результата выполнения практических заданий.  анализ соответствия полученных результатов. |
| прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных ситуациях | оценка результата выполнения практических заданий. анализ соответствия полученных результатов |
| пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; | Оценка результата выполнения практических заданий.  анализ соответствия полученных результатов. |
| оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе. | Оценка результата выполнения практических заданий.  анализ соответствия полученных результатов. |
|  |  |
| **Знания:** | |
| Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него | Тестирование, устный опрос  Написание рефератов |
| Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания | Тестирование, устный опрос, сдача зачета |
| правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся  пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств | устный опрос. Тестирование, |
| Основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера | Самостоятельная работа студентов, подготовка докладов, сообщений, знакомство с дополнительной литературой. Написание рефератов |
| Основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан | подготовка докладов, выполнение опережающих заданий |
| порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; | Самостоятельная работа студентов, подготовка докладов, сообщений, знакомство с дополнительной литературой. |
| состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; | устный опрос |
| Основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе | Письменный опрос, зачет. |
| Основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы | Написание рефератов, подготовка докладов, выполнение опережающих заданий |
| Требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника | Устный опрос |
| Предназначение, структуру и задачи РСЧС | Устный опрос, Написание рефератов. |
| Предназначение, структуру и задачи гражданской обороны | Устный опрос, зачет. |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* личностных:
* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспе­чивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осо­знанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
* исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природ­ной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной цен­ности;
* освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природ­ного, техногенного и социального характера;
* метапредметных:
* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; ана­лизировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасно­му поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генери­ровать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных ис­точников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседни­ка, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять раз­личные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвы­чайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по ха­рактерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в кон­кретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
* формирование умения анализировать явления и события природного, тех­ногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного по­ведения;
* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участво­вать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и дру­гих технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
* формирование установки на здоровый образ жизни;
* развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
* предметных:
* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятель­ности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, по­вышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодатель­ства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциаль­ного поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обе­спечения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при­родного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обо­роны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать раз­личные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повсе­дневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения во­енной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, уволь­нения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи постра­давшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

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

Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2012.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. об­разования. — М., 2014.

Микрюков В. Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014.

Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

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

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

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

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

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 2Э0-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 № 22Э-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 6Э-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвы­чайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных про­изводственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Рос­сийской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведом­ственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполни­тельной власти. — 2012.

Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организа­ции обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.

Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2010.

Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013.

Справочники, энциклопедии

Изотова М.А., Царева Т.Б. Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008.

Ионина Н.А. 100 великих наград. — М., 2009.

Каменев А.И. Энциклопедия русского офицера. — М., 2008.

Каторин Ю. Ф. Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2011.

Лубченков Ю.Н. Русские полководцы. — М., 2009.

Интернет-ресурсы

[www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ). [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ). [www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны). [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).

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

[www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

www. school. edu. ru/default. asp (Российский образовательный портал. Доступность, каче­ство, эффективность).

www. ru/book (Электронная библиотечная система).

[www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»). [www.monino.ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).

# [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность). www. militera. lib. ru (Военная литература).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАТИКА

*Введение*

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

1. *Информационная деятельность человека*
   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.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направле­нием профессиональной деятельности), его использование и обновление.

* 1. 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.

1. *Информация и информационные процессы*
   1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления инфор­мации. Представление информации в двоичной системе счисления.

**Практическое занятие**

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой инфор­мации и видеоинформации.

Представление информации в различных системах счисления.

* 1. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьюте­ра: обработка информации.
     1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметиче­ские и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.
     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.

* + 1. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы ком­пьютера.

**Практические занятия**

Среда программирования.

Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

* + 1. Компьютерные модели различных процессов.

**Практические занятия**

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной мо­дели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

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

1. *Средства информационных и коммуникационных технологий*
   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.

* 1. 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.**

* 1. 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.

1. *Технологии создания и преобразования информационных объектов*
   1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.
      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).

* + 1. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обра­ботка числовых данных.

**Практическое занятие**

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

* + 1. Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назна­чения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Ис­пользование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

**Практическое занятие**

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, му­зеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных об­ластей.

* + 1. 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.

* + 1. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструиро­вания.

**Практическое занятие**

Компьютерное черчение.

1. *Телекоммуникационные технологии*
   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.

* + 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.

* + 1. 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.

* + 1. Методы создания и сопровождения сайта.

**Практическое занятие**

Средства создания и сопровождения сайта.

* 1. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллек­тивной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.

**Практические занятия**

Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирую­щих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учрежде­ния.

Настройка видео веб-сессий.

* 1. 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.

Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Специальности СПО

*Введение*

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

1. *Информационная деятельность человека*
   1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития тех­нических средств и информационных ресурсов.

**Практические занятия**

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с ними.

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

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

**Практические занятия**

Правовые нормы информационной деятельности.

Стоимостные характеристики информационной деятельности.

Лицензионное программное обеспечение.

Открытые лицензии.

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

Портал государственных услуг.

1. *Информация и информационные процессы*
   1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления инфор­мации. Представление информации в двоичной системе счисления.

**Практическое занятие**

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой инфор­мации и видеоинформации.

* 1. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьюте­ров: обработка, хранение, поиск и передача информации.
     1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметиче­ские и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

**Практические занятия**

Программный принцип работы компьютера.

Примеры компьютерных моделей различных процессов.

Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использо­вания готовой компьютерной модели.

* + 1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифро­вых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

**Практические занятия**

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Файл как единица хранения информации на компьютере.

Атрибуты файла и его объем.

Учет объемов файлов при их хранении, передаче.

Запись информации на компакт-диски различных видов.

Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.

* 1. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизиро­ванных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

**Практические занятия**

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально­экономической сфере деятельности.

1. *Средства информационных и коммуникационных технологий*
   1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Много­образие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компью­теру. Виды программного обеспечения компьютеров.

**Практические занятия**

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внеш­них устройств к компьютеру и их настройка.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.

* 1. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользова­телей в локальных компьютерных сетях.

**Практические занятия**

Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.

Защита информации, антивирусная защита.

* 1. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

**Практические занятия**

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

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

1. *Технологии создания и преобразования информационных объектов*
   1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.
      1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

**Практические занятия**

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

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

**Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.**

Гипертекстовое представление информации.

* + 1. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обра­ботка числовых данных.

**Практические занятия**

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий.

**Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финан­сы, статистические исследования**). **Средства графического представления стати­стических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.**

* + 1. Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назна­чения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Ис­пользование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

**Практические занятия**

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образова­тельные специализированные порталы.

Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки ин­формации в базе данных.

* + 1. **Представление о программных средах компьютерной графики, мульти­медийных средах.**

**Практические занятия**

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

Использование презентационного оборудования.

**Примеры геоинформационных систем.**

1. *Телекоммуникационные технологии*
   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.

**Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.**

* + 1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

**Практические занятия**

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

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

* + 1. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

**Практические занятия**

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

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

**Практическое занятие**

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

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

**Практическое занятие**

Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет- олимпиаде или компьютерном тестировании.

Гуманитарный профиль профессионального образования. Специальности СПО

*Введение*

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

1. *Информационная деятельность человека*
   1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития техни­ческих средств и информационных ресурсов. Информационные ресурсы общества.
   2. Виды гуманитарной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности.

**Практические занятия**

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с программным обеспечением.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с направлением профес­сиональной деятельности), его использование и обновление.

* 1. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информа­ционной сфере, меры их предупреждения.

Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

1. *Информация и информационные процессы*
   1. Подходы к понятиям информации и ее измерению. Информационные объ­екты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Компьютер как исполнитель команд. Про­граммный принцип работы компьютера. Компьютерные модели.

**Практические занятия**

Примеры компьютерных моделей различных процессов.

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

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

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив инфор­мации.

**Практические занятия**

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Файл как единица хранения информации на компьютере.

Атрибуты файла и его объем.

Учет объемов файлов при их хранении, передаче.

Запись информации на компакт-диски различных видов.

* 1. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизиро­ванных системах управления.

**Практическое занятие**

Пример АСУ образовательного учреждения.

1. *Средства информационных и коммуникационных технологий*
   1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Много­образие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компью­теру. Виды программного обеспечения компьютеров.

**Практические занятия**

Примеры комплектации компьютерного обеспечения внешними устройствами и специализированным программным обеспечением рабочего места в соответствии с це­лями его использования для различных направлений гуманитарной деятельности.

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

* 1. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользова­телей в локальных компьютерных сетях.

**Практическое занятие**

Практика работы пользователей в локальных компьютерных сетях в общем дис­ковом пространстве.

* 1. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

**Практические занятия**

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

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

1. *Технологии создания и преобразования информационных объектов*
   1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.
      1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

**Практические занятия**

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Программы-переводчики.

Возможности систем распознавания текстов.

Гипертекстовое представление информации.

* + 1. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обра­ботка числовых данных, графическая обработка статистических таблиц.

**Практические занятия**

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из разных предметных областей.

Системы статистического учета (статистическая обработка социальных исследо­ваний).

Средства графического представления статистических данных (деловая графи­ка).

Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.

* + 1. Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назна­чения: юридических, библиотечных, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

**Практические занятия**

Формирование запросов для работы в сети Интернет с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образова­тельные специализированные порталы.

Организация баз данных.

Заполнение полей баз данных.

Возможности систем управления базами данных.

Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.

* + 1. Представление о программных средах компьютерной графики, презентациях и мультимедийных средах.

**Практические занятия**

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов. Оформление электронных публикаций.

Средства компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из раз­личных предметных областей.

Использование презентационного оборудования.

Знакомство с электронными гипертекстовыми книгами, электронными учебни­ками и журналами.

1. *Телекоммуникационные технологии*
   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.

* + 1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

**Практические занятия**

Поисковые системы.

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

* + 1. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

**Практические занятия**

Модем.

Единицы измерения скорости передачи данных.

Электронная почта и формирование адресной книги.

* 1. Методы и средства создания и сопровождения сайта.

**Практическое занятие**

Методы и средства создания и сопровождения новостной ленты, сайта электрон­ного журнала или интернет-газеты (на примере раздела сайта образовательной ор­ганизации).

* 1. Возможности сетевого программного обеспечения для организации личной и коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятель­ности (социальные сети, интернет-СМИ, дистанционное обучение и тестирование, сетевые конференции и форумы и пр.).

**Практическое занятие**

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

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

*1. Информационная деятельность человека*

* Умный дом.
* Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образова­тельной организации по профильным направлениям подготовки.

1. *Информация и информационные процессы*

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Профессии СПО**

* Сортировка массива.
* Создание структуры базы данных библиотеки.
* Простейшая информационно-поисковая система.
* Конструирование программ.

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Специальности СПО**

* Создание структуры базы данных — классификатора.
* Простейшая информационно-поисковая система.
* Статистика труда.
* Графическое представление процесса.
* Проект теста по предметам.

**Гуманитарный профиль профессионального образования.**

**Специальности СПО**

* Создание структуры базы данных библиотеки.
* Тест по предметам.
* Простейшая информационно-поисковая система.

1. *Средства ИКТ*

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Профессии СПО**

* Профилактика ПК.
* Инструкция по безопасности труда и санитарным нормам.
* Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста.
* Мой рабочий стол на компьютере»
* Администратор ПК, работа с программным обеспечением.

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Специальности СПО**

* Электронная библиотека.
* Мой рабочий стол на компьютере.
* Прайс-лист.
* Оргтехника и специальность.

**Гуманитарный профиль профессионального образования.**

**Специальности СПО**

* Мой рабочий стол на компьютере.
* Электронная библиотека.
* Оргтехника и специальность.

1. *Технологии создания и преобразования информационных объектов*

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Профессии СПО**

* Ярмарка профессий.
* Звуковая запись.
* Музыкальная открытка.
* Плакат-схема.
* Эскиз и чертеж (САПР).
* Реферат.

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Специальности СПО**

* Ярмарка специальностей.
* Реферат.
* Статистический отчет.
* Расчет заработной платы.
* Бухгалтерские программы.
* Диаграмма информационных составляющих.

**Гуманитарный профиль профессионального образования.**

**Специальности СПО**

* Электронная тетрадь.
* Журнальная статья.
* Вернисаж работ на компьютере.
* Электронная доска объявлений.

1. *Телекоммуникационные технологии*

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Профессии СПО**

* Резюме: ищу работу.
* Защита информации.
* Личное информационное пространство.

**Технический, социально-экономический и естественно-научный профили профессионального образования. Специальности СПО**

* Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж.
* Резюме: ищу работу.
* Личное информационное пространство.

**Гуманитарный профиль профессионального образования.**

**Специальности СПО**

* Дистанционный тест, экзамен.
* Урок в дистанционном обучении.
* Личное информационное пространство.
* Резюме: ищу работу.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Профили профессионального образования |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Социально-экономический |
| Профессии СПО |
| Введение | 1 |
| 1. Информационная дея­тельность человека | 15 |
| 2. Информация и информа­ционные процессы | 24 |
| 3. Средства ИКТ | 19 |
| 4. Технологии создания и преобразования информаци­онных объектов | 25 |
| 5. Телекоммуникационные технологии | 24 |
| Итого | 108 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивиду­ального проекта с презента­циями и др. | 54 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |
| ВСЕГО | 162 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Поиск сходства и различия протекания информационных процес­сов у человека, в биологических, технических и социальных систе­мах.  Классификация информационных процессов по принятому основа­нию.  Выделение основных информационных процессов в реальных си­стемах |
| * 1. информационная деятельность человека | |
|  | * Классификация информационных процессов по принятому основа­нию. * Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информа­тики в формирование современной научной картины мира. Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях ин­формационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их раз­решения. * Использование ссылок и цитирования источников информации. Знание базовых принципов организации и функционирования ком­пьютерных сетей. * Владение нормами информационной этики и права. * Соблюдение принципов обеспечения информационной безопасно­сти, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ |
| * 2. информация и информационные процессы | |
| * 2.1. Представление и обработка инфор­мации | * Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объек­тивности, полноты, актуальности и т.п.). * Знание о дискретной форме представления информации. * Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. * Владение компьютерными средствами представления и анализа данных. |
| * 2.2. Алгоритмизация и программирование | * Владение навыками алгоритмического мышления и понимание не­обходимости формального описания алгоритмов. * Умение понимать программы, написанные на выбранном для изу­чения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения. Умение разбивать процесс решения задачи на этапы. * Определение по выбранному методу решения задачи, какие алго­ритмические конструкции могут войти в алгоритм |
| * 2.3. Компьютерное моделирование | * Представление о компьютерных моделях. * Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей мо­делирования. * Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели. Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования |
| * 2.4. Реализация основных информаци­ных процессов с по­мощью компьютеров | * Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники ин­формации |
| * 3. средства информационных и коммуникационных технологий | |
| * 3.1. Архитектура компьютеров | * Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его ап­паратных и программных средств. * Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения ор­ганизации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации. * Умение определять средства, необходимые для осуществления ин­формационных процессов при решении задач. * Умение анализировать интерфейс программного средства с пози­ций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов. * Выделение и определение назначения элементов окна программы |
| * 3.2. Компьютерные сети | * Представление о типологии компьютерных сетей. * Определение программного и аппаратного обеспечения компьютер­ной сети. * Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть |
| * 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информа­ции, антивирусная защита | * Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требова­ний техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при рабо­те со средствами информатизации. * Понимание основ правовых аспектов использования компьютер­ных программ и работы в Интернете. * Реализация антивирусной защиты компьютера |
| * 4. технологии создания и преобразования информационных объектов | |
|  | * Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах досту­па к ним; умение работать с ними. * Умение работать с библиотеками программ. Опыт использования компьютерных средств представления и ана­лиза данных. * Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера. * Пользование базами данных и справочными системами |
| * 5. телекоммуникационные технологии | |
|  | * Представление о технических и программных средствах телеком­муникационных технологий. * Знание способов подключения к сети Интернет. * Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. Определение ключевых слов, фраз для поиска информации. * Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации. Определение общих принципов разработки и функционирования интернет-приложений. * Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспече­ния. * Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с ис­пользованием программных инструментов поддержки управления проектом. * Умение анализировать условия и возможности применения про­граммного средства для решения типовых задач |

* **Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| * **Результаты обучения** * **(освоенные умения, усвоенные знания)** | * **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| * **Умения:** |  |
| * оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; | * практические работы, домашняя работа |
| * распознавать информационные процессы в различных системах; | * практические работы, домашняя работа |
| * использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; | * практические работы, домашняя работа |
| * осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; | * практические работы, домашняя работа |
| * иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; | * практические работы, домашняя работа |
| * создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; | * практические работы, домашняя работа |
| * просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; | * практические работы, домашняя работа |
| * осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; | * практические работы, домашняя работа |
| * представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); | * практические работы, домашняя работа |
| * соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ | * практические работы, домашняя работа |
| * **Знания:** |  |
| * различные подходы к определению понятия «информация»; | * контрольная работа |
| * методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации; * методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации; | * домашняя работа |
| * назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); | * тестирование |
| * назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; | * тестирование |
| * использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; | * тестирование |
| * назначение и функции операционных систем. | * Тестирование |

* РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
* Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает дости­жение студентами следующих результатов:
* **личностных:**
* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечествен­ной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятель­ности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной дея­тельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессио­нальной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен­ку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с исполь­зованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессио­нальной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
* **метапредметных:**
* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять сред­ства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для реше­ния информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учеб­но-исследовательской и проектной деятельности с использованием инфор­мационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-коммуникационных техноло­гий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представ­ляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
  + **предметных:**
* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов фор­мального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на ком­пьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных кон­струкций языка программирования;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средства­ми информатизации;
* понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных про­грамм, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с инфор­мацией и средствами коммуникаций в Интернете.
* **РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**
* Для студентов
* Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. по­собие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2014
* Малясова С.В., Демьяненко С.В. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.
* Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014
* Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
* Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреж­дений сред. проф. образования. — М., 2015.
* Для преподавателей
* Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционнами законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
* Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84- ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
* Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государ­ственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистриро­ван в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.
* Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверж­дении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
* Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получе­ния среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
* Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2014.
* Великович Л.С., Цветкова М.С. Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.
* Залогова Л.А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А.Залогова — М., 2011.
* Логинов М.Д., Логинова Т.А. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2010.
* Малясова С.В., Демьяненко С.В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.

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

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

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

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

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

Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.

Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

Интернет-ресурсы

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информа­тика»).

[www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информа­ционным технологиям).

<http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕ­СКО» по ИКТ в образовании).

[www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

[www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образова­нии»).

[www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образова­ния»).

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

[www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения). [www.heap.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.heap.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux). [www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «ОpenOffice.org: Теория и практика»).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Введение

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

1. Человек и общество
   1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

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

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

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

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

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

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

* 1. Общество как сложная система

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

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

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

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

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

*Практические занятия*

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности и интересы.

Мировоззрение. Типы мировоззрения.

Основные институты общества.

Общество и природа.

Глобализация.

1. Духовная культура человека и общества
   1. Духовная культура личности и общества

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

* 1. Наука и образование в современном мире

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

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

* 1. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

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

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современ­ном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

*Практические занятия*

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия.

Искусство.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.
* Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.
* Проблема познаваемости мира в трудах ученых.
* Я или мы: взаимодействие людей в обществе.
* Индустриальная революция: плюсы и минусы.
* Глобальные проблемы человечества.
* Современная массовая культура: достижение или деградация?
* Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?
* Кем быть? Проблема выбора профессии.
* Современные религии.
* Роль искусства в обществе.
* Экономика современного общества.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Социально-экономический профиль |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии  СПО |
| Введение | 2 |
| 1. Человек и общество | 20 |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобретен­ные качества | 12 |
| 1.2. Общество как сложная система | 8 |
| 2. Духовная культура чело­века и общества | 24 |
| 2.1. Духовная культура лич­ности и общества | 2 |
| 2.2. Наука и образование в современном мире | 8 |
| 2.3. Мораль, искусство и ре­лигия как элементы духов­ной культуры | 14 |
| 4. Социальные отношения | 28 |
| 4.1. Социальная роль и стра­тификация | 8 |
| 4.2. Социальные нормы и конфликты | 10 |
| 4.3. Важнейшие социальные общности и группы | 10 |
| 5. Политика | 22 |
| 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе | 10 |
| 5.2. Участники политиче­ского процесса | 12 |
| Итого | 95 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка рефератов, до­кладов, индивидуального проекта с использованием информационных техноло­гий и др. | 48 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена |  |
| Всего | 144 |

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения |
| 1. человек и общество | |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобре­тенные качества | Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление».  Знание о том, что такое характер, социализация личности, са­мосознание и социальное поведение.  Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты |
| 1.2. Общество как слож­ная система | Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы.  Умение давать определение понятий: «эволюция», «револю­ция», «общественный прогресс» |
| 2. духовная культура человека и общества | |
| 2.1. Духовная культура личности и общества | Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в обществен­ной жизни.  Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проб­лем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета.  Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государ­ственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям |
| 2.2. Наука и образова­ние в современном мире | Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом |
| 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры | Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей |
| 4. социальные отношения | |
| 4.1. Социальная роль и стратификация | Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стра­тификация».  Определение социальных ролей человека в обществе |
| 4.2. Социальные нормы и конфликты | Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантно­го поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения |
| 4.3. Важнейшие социальные общности и группы | Объяснение особенностей социальной стратификации в совре­менной России, видов социальных групп (молодежи, этниче­ских общностей, семьи) |
| 5. Политика | |
| 5.1. Политика и власть. Государство в политиче­ской системе | Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государ­ства, форм государства: форм правления, территориально­государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание по­нятий правового государства и умение называть его признаки |
| 5.2. Участники полити­ческого процесса | Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государ­ство».  Характеристика избирательной кампании в Российской Федера­ции |

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины ОДБ. о5 «ОбЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ***Умения*** |  |
| **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; | - эвристическая беседа   * дебаты * дискуссии |
| **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями; | * поиск и анализ информации * конспектирование материала * систематизирование информации |
| **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества); | * дебаты * эвристическая беседа * выступления с защитой эссе * защита рефератов |
| **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук; | - систематизация информации  - составление и работа с понятийного |
| **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы; | * составление конспекта * поиск информации и систематизация * анализ информации |
| **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности | * анализ информации * решение социально-ориентированных задач |
| **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; | * дебаты * эвристическая беседа * дискуссия |
| **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике | * защита рефератов |
| **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам | * решение социально-ориентированных задач * дебаты * дискуссии |
| ***Знания*** |  |
| **биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;** | - тестирование;  - контрольная работа;  - устный опрос;  - составление конспекта; |
| **тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;** | - тестирование;  - контрольная работа;  - устный опрос;  - составление конспекта; |
| **необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;** | - тестирование;  - контрольная работа;  - устный опрос;  - составление конспекта; |
| особенности социально-гуманитарного познания; | - тестирование;  - контрольная работа;  - устный опрос;  - составление конспекта; |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* *личностных:*
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему на­роду, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
* гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена россий­ского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и обще­человеческие, гуманистические и демократические ценности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
* готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессио­нальной и общественной деятельности;
* осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенацио­нальных проблем;
* ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
* *метапредметных:*
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения прак­тических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источни­ков;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных тех­нологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигие­ны, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение определять назначение и функции различных социальных, экономи­ческих и правовых институтов;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;
* *предметных:*
* сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
* владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
* владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
* сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
* сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
* владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
* сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции не­достающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

**Для студентов**

Баранов П.А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2012.

Баранов П.А., Шевченко С.В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М.,

2014.

Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2014.

Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно­научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2015.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно­научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2014.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно­научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2014.

Воронцов А. В., Королева Г. Э., Наумов С. А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2013.

Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально­-экономического профиля. — М., 2014.

Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально­-экономического профиля. Практикум. — М., 2014.

Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М.,2015.

Лазебникова А. Ю., Рутковская Е. Л., Королькова Е. С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Ти­повые тестовые задания. — М., 2015.

Северинов К.М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2010.

Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2013.

**Для преподавателей**

Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-Фз) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-Фз) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.

Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным за­коном от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.

Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.

Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.

Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.

Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благопо­лучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.

Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.

Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смерт­ной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — 18 мая.

Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

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

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

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

Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2014.

Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Общество знание. — М., 2014.

Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2014.

**Интернет-ресурсы**

[www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

[www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

[www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).

[www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА**

Введение

Содержание учебной дисциплины «Экономика» и ее задачи при освоении обучаю­щимися профессий СПО и специальностей СПО для подготовки специалистов в усло­виях многообразия и равноправия различных форм собственности. Связь с другими учебными дисциплинами, теорией и практикой рыночной экономики.

1. Экономика и экономическая наука
   1. *Потребности человека и ограниченность ресурсов*

Понятие экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономи­ческие блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство. Ограниченность экономических ресурсов — главная проблема экономики. Границы производственных возможностей.

* 1. *Факторы производства. Прибыль и рентабельность*

Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощритель­ные системы оплаты труда. Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процента. Основные теории происхождения процента.

* 1. *Выбор и альтернативная стоимость*

Экономический выбор. Метод научной абстракции. Стоимость. Потребительная и меновая стоимость. Альтернативная стоимость. Альтернативные затраты.

* 1. *Типы экономических систем*

Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно-командная экономика. Условия функ­ционирования командной экономики. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики. Участие государства в хозяйственной деятельности.

*1.5. Собственность и конкуренция*

Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических от­ношений. Собственность как экономическая категория в современном понимании. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная. Конкуренция. Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия. Монопо­листическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольная политика государства.

*1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена*

Понятие экономической свободы. Специализация и ее значение для формирования рынка. Понятие обмена. Организованный и хаотичный обмен. Принудительный и добровольный обмен. Товарный обмен. Ступени или формы обмена.

*Практические занятия*

Место и роль знаний по экономике в жизни общества.

Анализ основных экономических показателей: прибыль, рентабельность. Методы анализа прибыли.

Кривая спроса и цены.

Типы экономических систем.

1. Семейный бюджет

Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Реальная и номинальная заработная плата, реальные и номи­нальные доходы. Сбережения населения. Страхование.

*Практические занятия*

С согласия родителей просчитать семейный бюджет.

Проанализировать два основных вида семейных доходов.

Инфляция и ее последствия для семейного бюджета.

Безработица и ее экономическое влияние на семью.

Составить и проанализировать доходы и расходы семьи.

1. Товар и его стоимость

Понятие стоимости товара. Соотношение полезности и стоимости товаров.

*Практические занятия*

Понятие цены. Понятие стоимости товара.

Мнения ученых экономистов XVII — XVIII веков по данному вопросу.

Теория трудовой стоимости, теория предельной полезности, теория предельной полезности и издержек производства.

1. Рыночная экономика
   1. *Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры*

Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Закон пред­ложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночные структуры.

* 1. *Экономика предприятия: цели, организационные формы*

Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предприниматель­ской деятельности. Структура целей организации, ее миссия. Классификация пред­приятий. Организационно-правовые формы предприятий.

* 1. *Организация производства*

Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. Оборот­ные средства. Производственная функция. Материально-технические и социально­экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня произво­дительности труда.

* 1. *Производственные затраты. Бюджет затрат*

Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование. Доход предприятия.

*Практические занятия*

Рассмотреть понятие предприятия и его роль в рыночной экономике.

Рассмотреть типы коммерческих организаций.

Расходы организации, экономическое содержание.

1. Труд и заработная плата
   1. *Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда*

Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труд и его цена. Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.

*5.2. Безработица. Политика государства в области занятости*

Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения.

*5.3. Наемный труд и профессиональные союзы*

Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гаран­тии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов.

*Практические занятия*

Основные способы купли-продажи рабочей силы.

Заработная плата (позиция работника и работодателя).

Нормы Трудового кодекса о легальной заработной плате.

1. Деньги и банки
   1. *Деньги и их роль в экономике*

Деньги: сущность и функции. Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости. Деньги как средство накопления. Деньги как средство платежа. Пробле­ма ликвидности. Закон денежного обращения. Уравнение обмена. Денежный запас. Роль денег в экономике.

* 1. *Банковская система*

Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Ин­струменты и методы проведения кредитно-денежной политики. Понятие и функции коммерческих банков. Лицензии на осуществление операций. Виды банковских опе­раций. Специализированные кредитно-финансовые учреждения.

* 1. *Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок*

Ценные бумаги и их виды. Акции. Номинальная стоимость курса акций. Обли­гации. Рынок ценных бумаг. Первичный и вторичный рынок. Организованный и неорганизованный рынок. Фондовая биржа и ее функции. Аккумуляция капитала. Межотраслевые переливы капитала. Переход управления к эффективному собствен­нику. Биржевые спекуляции. Биржи в России.

* 1. *Инфляция и ее социальные последствия*

Инфляция. Измерение уровня инфляции. Типы инфляции. Причины возникнове­ния инфляции. Инфляция спроса. Инфляция предложения. Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер.

*Практические занятия*

Происхождение денег: монет, бумажных и символических денег.

Экономическое понятие функции денег.

Особенности экономического обращения ценных бумаг: документарных и бездо­кументарных.

1. Государство и экономика
   1. *Роль государства в развитии экономики*

Государство как рыночный субъект. Экономические функции государства. Принципы и цели государственного регулирования. Правовое регулирование экономики. Финансо­вое регулирование. Социальное регулирование. Общественные блага и спрос на них.

* 1. *Налоги и налогообложение*

Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов.

* 1. *Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета*

Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Роль государства в кругообороте доходов и расходов. Государственный долг и его структура.

* 1. *Показатели экономического роста. Экономические циклы*

Понятие валового внутреннего продукта (ВВП). Цели национального производства и состав ВВП. Методы расчета ВВП. Метод потока расходов. Метод потока доходов. Метод добавленной стоимости. Неравенство доходов и его измерение. Номинальный и реальный ВВП. Экономический цикл. Основные факторы экономического роста.

* 1. *Основы денежно-кредитной политики государства*

Понятие денежно-кредитной политики. Цели и задачи денежно-кредитной полити­ки. Инструменты денежно-кредитной политики. Операции на открытом рынке. Поли­тика изменения учетной ставки. Нормы обязательных резервов. Политика «дорогих» и «дешевых» денег. Эффективность и границы денежно-кредитного регулирования.

*Практические занятия*

Как сочетаются механизм свободной конкуренции и система государственного регулирования экономики.

Перечислить и раскрыть методы государственного регулирования рыночной эко­номики.

Как возникло налогообложение, всегда ли оно существовало?

Раскрыть понятия: «штрафы», «санкции», «возмещение ущерба».

Отличительные черты развития налоговой системы в России.

Принципы налогообложения и способы взимания налогов.

Дать анализ Федерального закона «О государственном бюджете РФ» на текущий год. Обратить внимание на статьи, выделенные на социальные расходы.

1. Международная экономика
   1. *Международная торговля* — *индикатор интеграции национальных экономик*

Международная торговля и мировой рынок. Международное разделение труда. Элементы теории сравнительных преимуществ. Международная торговая политика. Протекционизм в международной торговой политике. Причины ограничений в международной торговле. Фритредерство. Таможенная пошлина. Государственная политика в области международной торговли.

* 1. *Валюта. Обменные курсы валют*

Понятие валюты. Валютный курс и его харатеристики. Спот-курс. Форвардный курс. Конвертируемость валюты. Динамика валютного курса. Факторы, определяю­щие валютные курсы: объем денежной массы, объем валового внутреннего продукта, паритет покупательной способности, колебания циклического характера, различия в процентных ставках и переливы капитала, ожидания относительно будущей ди­намики валютного курса.

* 1. *Глобализация мировой экономики*

Глобальные экономические проблемы.

* 1. *Особенности современной экономики России*

Экономические реформы в России. Экономический рост. Инвестиционный климат в современной России. Россия и мировая экономика.

*Практические занятия*

Структурные сдвиги в мировой экономике и их влияние на процессы в националь­ных экономиках.

Особенности международной торговли.

Сформулируйте теорию сравнительных издержек.

Принципы валютного регулирования и валютного контроля в Российской Феде­рации. Порядок регулирования валютных курсов.

Порядок регулирования работ международных валютных бирж.

Как учитываются интересы экспортеров и импортеров при определении валютного курса?

Какими факторами характеризуются производственные различия национальных экономик?

*Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов*

* Лауреаты Нобелевской премии по экономике и их вклад в развитие экономи­ческой мысли.
* Организация предпринимательской деятельности. Проблемы ее реализации на современном этапе развития.
* Роль малого бизнеса в развитии экономики РФ (региона, муниципального об­разования).
* Фискальная (налоговая) политика и ее роль в стабилизации экономики.
* Бюджетный дефицит и концепции его регулирования.
* Уровень жизни: понятие и факторы, его определяющие.
* Экономические кризисы в истории России.
* Центральный банк РФ и его роль.
* Особенности миграционных процессов во второй половине ХХ века.
* Проблемы вступления России в ВТО.
* Россия на рынке технологий.
* Финансовый кризис 1998 года в России.
* Проблемы европейской интеграции: углубление и расширение ЕС.
* Электронные рынки как феномен мировой экономики.
* Оффшорный бизнес и его роль в экономике России.
* Внешний долг России и проблемы его урегулирования.
* Мировой опыт свободных экономических зон.
* Возникновение и эволюция денег на Руси.
* Международные валютно-финансовые организации.
* Теории глобализации (Т.Левитт, Дж.Стиглиц, Ж.П. Аллегре, П.Даниелс).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 2 |
| 1. Экономика и экономическая наука | 12 |
| 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов | 2 |
| 1.2. Факторы производства. Прибыль и рентабельность | 2 |
| 1.3. Выбор и альтернативная стоимость | 2 |
| 1.4. Типы экономических систем | 2 |
| 1.5. Собственность и конкуренция | 2 |
| 1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена | 2 |
| 2. Семейный бюджет | 6 |
| 3. Товар и его стоимость | 4 |
| 4. Рыночная экономика | 14 |
| 4.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры | 4 |
| 4.2. Экономика предприятия: цели, организационно­-правовые формы | 2 |
| 4.3. Организация производства | 4 |
| 4.4. Производственные затраты. Бюджет затрат | 4 |
| 5. Труд и заработная плата | 10 |
| 5.1. Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда | 4 |
| 5.2. Безработица. Политика государства в области занятости | 4 |
| 5.3. Наемный труд и профессиональные союзы | 2 |
| 6. Деньги и банки | 15 |
| 6.1. Деньги и их роль в экономике | 3 |
| 6.2. Банковская система | 3 |
| 6.3. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовые биржи | 2 |
| 6.4. Инфляции и ее социальные последствия | 7 |
| 7. Государство и экономика | 18 |
| 7.1. Роль государства в развитии экономики | 4 |
| 7.2. Налоги и налогообложение | 4 |
| 7.3. Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета | 4 |
| 7.4. Показатели экономического роста. Экономиче­ские циклы | 2 |
| 7.5. Основы денежно-кредитной политики государ­ства | 4 |
| 8. Международная экономика | 8 |
| 8.1. Международная торговля — индикатор интегра­ции национальных экономик | 2 |
| 8.2. Валюта. Обменные курсы валют | 2 |
| 8.3. Глобализация мировой экономики | 2 |
| 8.4. Особенности современной экономики России | 2 |
| Итого | 89 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка устных выступлений эссе, рефератов, до­кладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и т. п. |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена |  |
| Всего | 133 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание  обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) | |
| Введение | Обоснование актуальности изучения экономики как со­ставной части общественных наук.  Формулирование целей и задач учебной дисциплины, рас­крытие ее связи с другими учебными предметами и прак­тикой рыночной экономики | |
| 1. ЭКОНОМИКА И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ НАУКА | | |
| 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов | Формулирование основных экономических понятий «по­требности человека» и «ограниченность ресурсов». Раскрытие понятия экономики, предмет экономической науки, определение связей понятий «потребление», «про­изводство», «распределение».  Характеристика потребностей человека, рынков труда, капиталов и ресурсов | |
| 1.2. Факторы производства. Прибыль и рентабельность | Освещение сущности концепции факторов производства, различие понятий ренты и заработной платы.  Обоснование значения предпринимательства и финансово­хозяйственной деятельности.  Умение отличать предпринимательскую деятельность от коммерческой.  Произведение расчета прибыли, понимание методов анали­за прибыли, рентабельности (продукции, капитала и др.) | |
| 1.3. Выбор и альтернативная стоимость | Раскрытие понятия зависимости потребности покупателя на рынке от цены на этот продукт.  Определение факторов, влияющих на формирование цены на рынке.  Изучение материала, построение кривой спроса с исполь­зованием материалов из сборника задач по экономике | |
| 1.4. Типы экономических систем | Изучение различий элементов экономических систем. Выявление характерных черт постиндустриального общества ХХ века и новых экономических особенностей ХХ! века информатизации в разных сферах общества. Раскрытие традиционной и административно-командной экономических систем | |
| 1.5. Собственность и конкуренция | Изучение понятия «собственность», виды собственности в различных странах.  Изучение различия государственной, муниципальной и частной собственности.  Изучение форм: чистой конкуренции, чистой монополии, монополистической конкуренции, олигархии | |
| 1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена | Изучение этапов становления рыночной экономики. Изучение вопроса о развитии предпринимательства в условиях рыночной экономики. Изучение роли государ­ства, в том числе в обеспечении равновесия в обществе | |
| 2. семейный бюджет | | |
|  | Изучение семейного бюджета, групп денежных доходов семьи, влияния семейного бюджета на этические нормы и нравственные ценности отдельных людей | |
| 3. ТОВАР И ЕГО стоимость | | |
|  | Изучение понятия стоимости товара в теории трудовой стоимости, предельной полезности, соотношения предель­ной полезности и издержек производства | |
| 4. рыночная экономика | | |
| 4.1. Рыночный механизм. Ры­ночное равновесие. Рыночные структуры | Изучение влияния уровня спроса цены товара или услу­ги. Изучение ключевых характеристик товара: качества, технических характеристик, гарантий, возможности при­обретения в кредит, стиля, дизайна, послепродажного об­служивания и полезных свойств товара.  Раскрытие структуры доходов потребителей, расчета спроса на товар | |
| 4.2. Экономика предприятия.  Организационно-правовые  формы | Изучение определения предприятия и их классификации. Раскрытие понятия «организационное единство». Сопо­ставление понятий «предприятие» и «юридическое лицо». Изучение схемы организационно-правовых форм пред­приятий, характеристика каждой из них | |
| 4.3. Организация производ­ства | Изучение классификатора производственных процессов. Раскрытие различия простых, синтетических и аналити­ческих производственных процессов.  Формулировка цели составления маршрутной технологи­ческой карты.  Изучение понятий: «производственный цикл», «поточное производство»; «партионный метод»; «единичный метод организации производства»; «ремонты»; «инструменталь­ное и транспортное хозяйство» | |
| 4.4. Производственные затра­ты. Бюджет затрат | Усвоение понятия затрат и расходов в коммерческих орга­низациях.  Изучение структуры производственных расходов: прямых и косвенных.  Изучение понятия себестоимости и калькулирования — двух основных подходов к определению затрат.  Изучение состава и содержания бюджета затрат коммер­ческого предприятия.  Характеристика особенностей нормативного, позаказного, попередельного и попроцессного методов учета затрат. Проведение анализа плановой сметы или бюджета произ­водства и продажи продукции предприятия | |
| 5. труд и заработная плата | | |
| 5.1. Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда | | Изучение понятия рынка труда. Отличие двух основных способов купли-продажи рабочей силы: индивидуального трудового контракта и коллективных соглашений (догово­ров).  Изучение факторов формирования рынка труда: заработ­ной платы, престижа профессии и удовлетворения, тяже­сти и сложности труда, потребности в свободном времени. Изучение понятий: «цена рабочей силы», «заработная плата», «основные формы оплаты труда» |
| 5.2. Безработица. Политика государства в области занятости | | Изучение понятия «безработица»: добровольная и вынуж­денная, полная и частичная. Характеристика понятий: «явная», «скрытая», «фрикционная», «структурная», «циклическая», «застойная», «естественная» безработица. Изучение основных причин безработицы, социальных по­следствий и вопросов трудоустройства безработных |
|  | |  |
| 5.3. Наемный труд и профессиональные союзы | | Изучение характеристики категорий экономически ак­тивного населения в разных странах, целей создания профсоюзов |
| 6. деньги и банки | | |
| 6.1. Деньги и их роль в эконо­мике | | Изучение определения денег: как ценности; эталона об­мена; натуральных и символических; мер стоимости. Характеристика роли денег, связи денег и масштаба цен, мировых денег.  Изучение видов денег |
| 6.2. Банковская система | | Характеристика структуры банковской системы РФ, дея­тельности банков и их роли в экономике страны.  Изучение поддержки стабильности и динамичности банков. Изучение основных банковских операций и сделок, исключительной роли Центрального банка РФ, его задач и функций |
| 6.4. Инфляция и ее социаль­ные последствия | | Изучение экономических и социальных последствий ин­фляций, отличия и взаимосвязи инфляции спроса и издер­жек. Расчет изменения силы инфляционных процессов. Характеристика видов инфляций |
| 7. государство и экономика | | |
| 7.1. Роль государства в разви­тии экономики | | Изучение необходимости государственного регулирования экономики, функций правительства США в XVIII веке, сформулированных А. Смитом.  Изучение методов государственного регулирования эконо­мики |
| 7.2. Налоги и налогообложение | | Изучение основных этапов возникновения налоговой си­стемы в мире.  Раскрытие становления налоговой системы в России. Характеристика реформ налоговых систем в различных странах, общих принципов налогообложения.  Изучение налогового законодательства, твердых, пропор­циональных, прогрессивных и регрессивных ставок, спо­собов взимания налогов.  Изучение функций и видов налогов |
| 7.3. Государственный бюд­жет. Дефицит и профицит бюджета | | Формулировка целей создания государственного бюдже­та. Изучение экономической сущности понятий «дефи­цит» и «профицит бюджета».  Изучение возможных причин бюджетного дефицита, основ­ных факторов, обеспечивающих сбалансированный бюджет |
| 7.4. Показатели экономиче­ского роста. Экономические циклы | | Определение понятия «национальный продукт». Характеристика разницы между ВВП и ВНП. Формулировка конечной цели экономического роста. Исследование причин кризисных явлений. Раскрытие сути цикличности в экономике |
| 7.5. Основы денежно­кредитной политики государ­ства | | Раскрытие определения денежно-кредитной политики. Изучение инструментов денежно-кредитной политики, используемых центральными банками различных стран. Изучение сущности резервов кредитных организаций в ЦБ РФ |
| 8. международная экономика | | |
| 8.1. Международная торгов­ля — индикатор интеграции национальных экономик | | Изучение понятия «международная торговля», факторов; определяющих производственные различия националь­ных экономик.  Раскрытие понятия «индикатор интеграции националь­ных экономик» Изучение понятия «Всемирная торговая организация» (ВТО), принципов построения торговой системы ВТО |
| 8.2. Валюта. Обменные курсы валют | | Изучение основных принципов валютного регулирования и валютного контроля в РФ.  Изучение понятия «валютный курс»; факторов, влияю­щих на валютный курс.  Изучение понятия «валютный паритет», особенностей регулирования валютного курса |
| 8.3. Глобализация мировой экономики | | Изучение процесса глобализации мировой экономики; сущности глобализации мирового экономического со­общества |
| 8.4. Особенности современной экономики России | | Изучение признаков экономического роста России. Формулирование роли Российской Федерации в мировом хозяйстве.  Изучение факторов, способствующих росту стабилизаци­онного фонда и резервов страны |

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* *личностных:*
* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обе­спечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
* формирование системы знаний об экономической жизни общества, опреде­ление своих места и роли в экономическом пространстве;
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
* *метапредметных:*
* овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности при­менения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
* овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жиз­ненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, по­лученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
* генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопро­сам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;
* *предметных:*
* сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
* понимание сущности экономических институтов, их роли в социально­экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нрав­ственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и обще­ства, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
* сформированность экономического мышления: умения принимать рациональ­ные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
* владение навыками поиска актуальной экономической информации в раз­личных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргумен­ты и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
* сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направлен­ности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
* умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффек­тивного исполнения основных социально-экономических ролей (потребите­ля, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
* способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
* понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в Рос­сии и мире.

рекомендуемая литература

Для студентов

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2013. — № 4. — Ст. 445.

Автономов В.С. Экономика. Базовый курс. 10 —11 классы. — М., 2010.

Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образова­ния. — М., 2014.

Гомола А.И., Жанин П.А., Кириллов В.Е. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Грязнова А.Г., Думная Н.Н., Караманова О.В. и др. Экономика: учебник для 10 — 11 классов. — М., 2014.

Липсиц И.В. Экономика (базовый уровень): учебник для 10—11 классов. — М., 2014.

Терещенко О.Н. Основы экономики: учебник для студ. учреждений сред. проф. образова­ния. — М., 2013.

Терещенко О. Н. Основы экономики: рабочая тетрадь для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Филиппова О.И., Волкова Л.А., Малецкая Н.В. Основы экономики и предпринимательства: рабочая тетрадь для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2013. — № 4. — Ст. 445.

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего обра­зования» (зарегистрировано 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) (введен в действие Федеральным законом от 30.11.94 № 51- ФЗ) (в ред. от 05.05.2014) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (введен в действие Федеральным законом от 26.01.96 № 14- ФЗ) (в ред. от 28.06.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (введен в действие Федеральным законом от 26.11.01 № 146- ФЗ) (в ред. от 05.05.2014) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (введен в действие Федеральным законом от 18.12.06 № 230- ФЗ) (в ред. от 12.03.2014) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (введен в действие Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (ред. от 25.11.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Гомола А.И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. — 11-е изд., испр. и доп. — М., 2014.

Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет: учебник. — 11-е изд., испр. и доп. — М., 2013.

Гомола А.И., Кириллов В.Е. Теория бухгалтерского учета: учеб. пособие. — 3-е изд., испр. — М., 2010.

Гомола А.И., Кириллов В.Е. Экономика для профессий и специальностей социально­экономического профиля. Методические рекомендации: метод. пособие для преподавателей сред. проф. образования. — М., 2012.

Камаев В.Д. Экономическая теория: краткий курс: учебник. — 7-е изд., стер. — М., 2014.

Международные экономические отношения: учебник / под ред. Б. М. Смитиенко. — М., 2012.

Микроэкономика: практический подход (Managerial Economics) / под ред. А.Г. Грязновой, А.Ю.Юданова. — М., 2011.

Микроэкономика. Теория и российская практика: учебник / под. ред. А. Г. Грязновой, А.Ю.Юданова. — М.: 2011.

Нешитой А.С. Финансы: учебник. — 4-е изд., перераб и доп. — М., 2013.

Слагода В.Г. Экономическая теория. — М., 2015.

Черемных Ю.Н. Микроэкономика. Продвинутый уровень: учебник. — М., 2011.

Интернет-ресурсы

[www.aup.ru](http://www.aup.ru) (Административно-управленческий портал).

www. economicus. ru (Проект института «Экономическая школа»).

www. informika. ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых инфор­мационных технологий в сферах образования и науки России).

[www.economictheory.narod.ru](http://www.economictheory.narod.ru) (Экономическая теория On-Line, книги, статьи).

www. ecsocman. edu. ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРАВО

1. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества

Значение изучения права. Система юридических наук. Юридические профессии: адвокат, нотариус, судья. Информация и право. Теории происхождения права. За­кономерности возникновения права. Исторические особенности зарождения права в различных уголках мира. Происхождение права в государствах Древнего Востока, Древней Греции, Древнего Рима, у древних германцев и славян. Право и основные теории его понимания. Нормы права. Основные принципы права. Презумпции и аксиомы права. Система регулирования общественных отношений. Механизм право­вого регулирования.

Понятия. Юриспруденция. Правовая информация. Официальная правовая инфор­мация. Информация индивидуально-правового характера. Неофициальная правовая информация. Мононормы. Правопонимание. Естественное право. Позитивное право. Основная норма. Право. Принципы права. Презумпция. Правовые аксиомы. Юриди­ческие фикции. Социальные нормы. Обычаи. Религиозные нормы. Групповые нормы. Корпоративные нормы. Санкции.

*Практические занятия*

Организация работы с правовыми информационными системами.

Работа с источниками права, нормами права по определению их вида, структуры, способа изложения в источниках права.

1. Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы

Понятие и система права. Правовые нормы и их характеристики. Классифи­кация норм права, структура правовой нормы. Способы изложения норм права в нормативных правовых актах. Институты права. Отрасли права. Методы правового регулирования.

Понятие и виды правотворчества. Законодательный процесс. Юридическая техника.

Источники права. Правовой обычай. Юридический прецедент. Договоры как форма выражения воли участников правоотношений, их виды. Нормативный правовой акт. Виды нормативных правовых актов. Действие норм права во времени, пространстве и по кругу лиц. Систематизация нормативных правовых актов.

Понятие реализации права и ее формы. Этапы и особенности применения права. Правила разрешения юридических противоречий. Сущность и назначение толкова­ния права. Способы и виды толкования права. Пробелы в праве. Аналогия права и аналогия закона.

Понятия. Система права. Норма права. Гипотеза. Диспозиция. Санкция. Инсти­тут права. Субинститут. Отрасль права. Предмет правового регулирования. Частное право. Публичное право. Материальное право. Процессуальное право. Законода­тельная инициатива. Юридическая техника. Реквизиты документов. Прецедент. Договор. Закон. Подзаконный акт. Локальный нормативный акт. Кодификация. Инкорпорация. Консолидация. Учет. Применение права. Акт применения права. Реализация права. Использование права. Соблюдение права. Применение права. Акт толкования права.

*Практические занятия*

Организация и порядок составления договоров.

Способы разрешения юридических коллизий.

Законодательная деятельность в России.

1. Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности

Юридические факты как основание правоотношений. Виды и структура правоот­ношений.

Поведение людей в мире права. Правомерное поведение. Правонарушение, его состав, признаки. Виды правонарушений. Функции юридической ответственности. Принципы юридической ответственности. Виды юридической ответственности. Осно­вания освобождения от юридической ответственности. Обстоятельства, исключающие преступность деяния.

Правовое сознание и его структура. Правовая психология. Правовая идеология. Правовая культура.

Понятие правовой системы общества. Романо-германская правовая семья. Англо­саксонская правовая семья. Религиозно-правовая семья. Социалистическая правовая семья. Особенности правовой системы в России.

Понятия. Правоспособность. Дееспособность. Правосубъектность. Субъективное право. Юридическая обязанность. Правонарушение. Состав правонарушения. Субъ­ект правонарушения. Объект правонарушения. Объективная сторона правонаруше­ния. Субъективная сторона правонарушения. Вина. Преступление. Правопорядок. Убытки. Неустойка. Возмещение неустойки (штрафа). Срок давности. Необходимая оборона. Крайняя необходимость. Правовые знания. Правовые эмоции. Правовая установка. Правовые ценности. Ценностные ориентации. Правовая культура. Право­вой нигилизм. Правовой идеализм. Правовое воспитание. Правовая семья. Рецепция права. Право справедливости.

*Практические занятия*

Актуальные проблемы реализации юридической ответственности.

Организация работы по повышению правовой культуры граждан.

Деятельность в области различных правовых систем.

1. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации

Понятие государства и его признаки. Подходы к пониманию государства. Жизнь людей в догосударственный период. Происхождение древневосточного государства. Происхождение античного государства. Происхождение государства древних герман­цев и славян. Теории происхождения государства: теологическая, патриархальная, ирригационная, договорная, марксистская, теория насилия. Признаки государства. Сущность государства. Функции государства. Виды функций государства. Форма государства и ее элементы. Монархия как форма правления. Республика как фор­ма власти. Государственное устройство. Политический режим. Государственный механизм и его структура. Государственный орган и его признаки. Глава государ­ства. Законодательная власть. Исполнительная власть. Судебная власть. Местное самоуправление. Принципы местного самоуправления. Правовое государство и его сущность. Признаки правового государства.

Конституция Российской Федерации — основной закон страны. Структура Кон­ституции РФ. Основы конституционного строя России. Эволюция понятия «граждан­ство». Порядок приобретения и прекращения российского гражданства. Правовой статус человека в демократическом правовом государстве. Избирательные системы и их виды. Референдум. Выборы Президента Российской Федерации.

Понятия. Государство. Род. Деспотия. Естественное состояние человека. Произ­водственные отношения. Общественно-экономическая формация. Суверенитет (госу­дарственный, народа, национальный). Сущность государства. Политическая система общества. Глобальные проблемы. Функции государства. Задачи государства. Форма государства. Форма правления. Монархия. Республика. Парламентская республика. Президентская республика. Форма государственного устройства. Федерация. Уни­тарное государство. Конфедерация. Политический режим. Механизм государства. Орган государства. Правовой иммунитет. Правительство. Гражданское общество. Правовое государство. Гражданство. Гражданин. Иностранный гражданин. Лицо без гражданства. Двойное гражданство. Правовой статус. Права и свободы человека. На­лог. Сбор. Альтернативная гражданская служба. Избирательная система. Активное избирательное право. Пассивное избирательное право.

*Практические занятия*

Организация работы с Конституцией РФ.

Изучение практического опыта реализации законодательной, исполнительной и су­дебной власти в РФ.

1. Правосудие и правоохранительные органы

Защита прав человека в государстве. Судебная система. Конституционный суд Рос­сийской Федерации. Суды общей юрисдикции. Мировые суды. Порядок осуществления правосудия в судах общей юрисдикции. Арбитражные суды. Правоохранительные органы Российской Федерации. Система органов внутренних дел. Прокуратура и ее деятельность. Органы Федеральной службы безопасности Российской Федерации. Особенности деятель­ности правоохранительных органов РФ: Федеральной службы охраны, Федеральной службы исполнения наказаний, Федеральной службы судебных приставов, Федеральной миграционной службы, Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков, Федеральной налоговой службы, Федеральной таможенной службы.

Понятия. Правосудие. Подсудность. Судебная инстанция. Юрисдикция. Апел­ляция. Кассация. Исковое заявление. Истец. Ответчик. Доказательства. Полиция. Заявление о преступлении. Контрразведывательная деятельность.

*Практические занятия*

Порядок обращения в правоохранительные органы.

Составление исковых заявлений в суды различной юрисдикции.

1. Гражданское право

Понятие и сущность гражданского права. Гражданские правоотношения. Источники гражданского права. Виды субъектов гражданских правоотношений. Физическое лицо как субъект права. Юридические лица как субъекты права. Понятие сделки и ее виды. Формы сделок. Основания недействительности сделок. Представительство в сделках. Доверен­ность и ее виды. Понятие обязательства. Способы обеспечения исполнения обязательств. Понятие договора и его содержание. Виды договоров. Порядок заключения, изменения и расторжения договоров. Отдельные виды обязательств. Понятие права собственности. Основания возникновения права собственности. Понятие права интеллектуальной соб­ственности. Интеллектуальные права (исключительные — имущественные, неимуще­ственные; иные — право доступа, право следования). Авторское право. Смежные права. Право охраны нетрадиционных объектов интеллектуальной собственности. Ноу-хау. Патентное право. Право средств индивидуализации участников гражданского оборота. Понятие общей собственности. Защита права собственности. Защита чести, достоинства и деловой репутации. Понятие гражданско-правовой ответственности. Виды гражданско- правовой ответственности. Способы защиты гражданских прав.

Предпринимательство и предпринимательское право. Правовые средства государ­ственного регулирования экономики. Организационно-правовые формы предприни­мательской деятельности. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Производственный кооператив (артель). Унитарное предприятие. Правовое регу­лирование защиты предпринимательской деятельности и прав предпринимателей. Права потребителей. Защита прав потребителей при заключении договоров на ока­зание услуг. Сроки предъявления претензий. Защита прав потребителей. Понятие и сущность наследования. Правила наследования на основании завещания. Формы завещания. Наследование по закону.

Понятия. Гражданское право. Вещь. Информация. Коммерческая тайна. Физи­ческое лицо. Гражданская правоспособность. Гражданская дееспособность. Полная дееспособность. Юридическое лицо. Общая правоспособность. Специальная право­способность. Двусторонняя реституция. Сделка. Обязательственное право. Договорное право. Договор. Имущественные права. Право собственности. Вещное право. Общая долевая собственность. Общая совместная собственность. Виндикационный иск. До­бросовестный приобретатель. Негаторный иск. Иск о признании права собственности. Личные неимущественные права. Деловая репутация. Честь. Достоинство. Клевета. Оскорбление. Исковая давность. Моральный вред. Гражданско-правовая ответствен­ность. Убытки. Реальный ущерб. Упущенная выгода. Деликт. Предпринимательское право. Предпринимательская деятельность. Коммерческая организация. Полное това­рищество. Товарищество на вере. Общество с ограниченной ответственностью. Акцио­нерное общество. Общество с дополнительной ответственностью. Акция. Облигация. Производственный кооператив. Унитарное предприятие. Претензия. Гарантийный срок хранения. Гарантийный срок эксплуатации. Сертификат качества. Наследование. Наследник. Наследодатель. Завещание. Право на обязательную долю. Время открытия наследства. Место открытия наследства.

*Практические занятия*

Порядок защиты права собственности.

Организация своего бизнеса: как стать успешным в своей стране?

1. Защита прав потребителей

Правовое регулирование поведения потребителей на рынке. Права потребителей. Порядок и способы защиты прав потребителей.

Понятия. Потребитель. Права потребителя. Защита прав потребителя.

*Практическое занятие*

Порядок защиты прав потребителя.

1. Правовое регулирование образовательной деятельности

Система образования. Основные источники образовательного права. Права обучаю­щихся. Обязанности обучающихся. Основные правила поведение в сфере образования.

Понятия. Образовательное право. Федеральный закон «Об образовании в Россий­ской Федерации». Виды образовательных организаций. Права и обязанности участ­ников образовательного процесса.

*Практическое занятие*

Реализация права на образование в России и за рубежом.

1. Семейное право и наследственное право

Основные правила наследования и порядок защиты наследственных прав. Порядок заключения брака. Расторжение брака. Имущественные и личные неимущественные права супругов. Договорный режим имущества супругов. Родители и дети: правовые основы взаимоотношений. Алиментные обязательства.

Понятия. Наследование по закону. Наследование по завещанию. Семья. Брачный договор. Дети-сироты. Дети, оставшиеся без попечения родителей.

*Практические занятия*

Взаимоотношения супругов.

Права и обязанности родителей и детей.

10. Трудовое право

Понятие трудового права. Принципы и источники трудового права. Коллективный договор. Трудовое соглашение. Занятость и безработица. Занятость и трудоустройство. Порядок взаимоотношений работников и работодателей. Трудовой договор. Гарантии при приеме на работу. Порядок и условия расторжения трудового договора. Расторже­ние трудового договора по инициативе работодателя. Трудовые споры и дисциплинарная ответственность. Понятие рабочего времени. Время отдыха. Правовое регулирование труда несовершеннолетних. Льготы, гарантии и компенсации, предусмотренные тру­довым законодательством для несовершеннолетних.

Понятия. Трудовое право. Трудовые отношения. Работник. Работодатель. При­нудительный труд. Минимальный размер оплаты труда. Коллективный договор. Трудовое соглашение. Безработный. Правила внутреннего трудового распорядка. Индивидуальный трудовой спор. Коллективный трудовой спор. Забастовка. Трудовой арбитраж. Локаут. Дисциплинарное взыскание. Рабочее время. Совместительство. Сверхурочная работа. Время отдыха. Праздничные дни. Государственная аккреди­тация. Иждивенцы.

*Практические занятия*

Порядок оформления на работу.

Разрешение трудовых споров.

Правовое регулирование трудовой деятельности лиц, не достигших возраста 18 лет.

1. Административное право и административный процесс

Административное право и административные правоотношения. Особенности адми­нистративного права. Административные правоотношения. Понятие административного правонарушения. Административная ответственность. Меры административного нака­зания. Производство по делам об административных правонарушениях.

Понятия. Метод убеждения. Государственное принуждение. Административное принуждение. Административные правоотношения. Компетенция. Государственная должность. Государственная служба. Государственный служащий. Административное правонарушение. Административная ответственность. Ходатайство. Отвод. Доставле­ние. Административное задержание. Доказательства.

*Практическое занятие*

Реализация административной ответственности.

1. Уголовное право и уголовный процесс

Понятие уголовного права. Принципы уголовного права. Действие уголовного за­кона. Понятие преступления. Основные виды преступлений. Уголовная ответствен­ность и наказание. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Уголовный процесс. Особенности уголовного процесса по делам несовершеннолетних. Защита от преступления. Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля. Уголовное судопро­изводство.

Понятия. Уголовное право. Преступление. Деяние. Объект преступления. Субъект преступления. Объективная сторона преступления. Субъективная сторона преступле­ния. Мотив преступления. Цель преступления. Казус. Убийство. Аффект. Соучастие в преступлении. Исполнитель. Организатор. Подстрекатель. Пособник. Преступное со­общество. Уголовная ответственность. Уголовное наказание. Условно-досрочное осво­бождение от отбывания наказания. Процессуальные нормы. Уголовно-процессуальное право. Уголовный процесс. Заявление о преступлении. Явка с повинной. Понятой. Обвиняемый. Потерпевший. Свидетель. Привод.

*Практические занятия*

Реализация уголовной ответственности.

Права и обязанности участников уголовного процесса.

1. Международное право как основа взаимоотношений государств мира

Понятие международного права. Источники и принципы международного права. Субъекты международного права. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Правозащитные организации и развитие системы прав человека. Европейский суд по правам человека. Международная защита прав детей. Международные споры и международно-правовая ответственность. Международное гуманитарное право и права человека.

Понятия. Ратификация. Международное право. Международное публичное право. Международное частное право. Принципы международного права. Международная ор­ганизация. Межправительственная организация. Неправительственная организация. Декларация. Пакт. Международно-правовая ответственность. Репрессалии. Реторсии. Капитуляция. Международное гуманитарное право. Комбатанты. Некомбатанты.

*Практическое занятие*

Проблемы международно-правовой защиты прав человека.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Роль правовой информации в познании права.
* Право и мораль: общее и особенное.
* Пределы действия законов.
* Правоспособность и дееспособность как юридические конструкции.
* Права молодежи в РФ и способы их защиты.
* Социально-экономические права граждан.
* Политические права граждан.
* Личные права граждан.
* Юридическая ответственность в экономической сфере.
* Уголовная ответственность как вид юридической ответственности.
* Гражданско-правовые правонарушения и их профилактика.
* Организованная преступность.
* Презумпция невиновности и юридическая практика.
* Правовые основы деятельности адвокатов.
* Правоохранительные органы РФ.
* Судебная система РФ.
* Организация деятельности мировых судей: вопросы теории и практики.
* Организация деятельности полиции в РФ.
* Основы конституционного строя в РФ.
* Избирательная система в РФ.
* Защита права собственности в РФ.
* Договор возмездного оказания услуг.
* Право на образование в РФ.
* Право на труд в РФ.
* Правовое регулирование трудоустройства в РФ.
* Споры в трудовом коллективе и порядок их разрешения.
* Материальная ответственность работников и работодателей.
* Правовое регулирование заработной платы в РФ.
* Наследование по закону и по завещанию.
* Правовое регулирование семейных отношений.
* Социальная защита в РФ.
* Административная ответственность в РФ.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Социально-экономический профиль |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и обще­ства | 4 |
| Правовое регулирование общественных от­ношений. Теоретические основы права как системы | 4 |
| Правоотношения, правовая культура и пра­вовое поведение личности | 6 |
| Государство и право. Основы конституцион­ного права Российской Федерации | 10 |
| Правосудие и правоохранительные органы | 8 |
| Гражданское право. Организация предпри­нимательства  в России | 12 |
| Защита прав потребителей | 4 |
| Правовое регулирование образовательной деятельности | 4 |
| Семейное право и наследственное право | 10 |
| Трудовое право | 12 |
| Административное право и административ­ный процесс | 10 |
| Уголовное право и уголовный процесс | 12 |
| Международное право как основа взаимоот­ношений государств мира | 4 |
| Итого | 100 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 50 |
| Подготовка устных выступлений по задан­ным темам, эссе, рефератов, докладов, ин­дивидуального проекта с использованием информационных технологий |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена |  |
| Всего | 150 |

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества | Понимание значения правовых знаний и умений для чело­века.  Уважительное отношение к праву и иным социальным регуляторам поведения; выбор необходимой модели право­мерного поведения в конкретной ситуации.  Умение характеризовать систему юридических наук. Умение давать определения праву и характеризовать основ­ные теории его понимания, уметь отстаивать собственную точку зрения о поведении личности.  Умение вычленять структуру нормы права, понимание ме­ханизма правового регулирования |
| Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы | Умение давать определение системе права и понимать взаи­мосвязь его структурных компонентов.  Умение анализировать правовые нормы с позиции их клас­сификации, различать институты права, отрасли права. Умение определять методы правового регулирования кон­кретных отношений.  Владение знаниями особенностей законодательного процес­са в России.  Обладание навыками социально-активного правомерного поведения.  Умение прочитать нормативный правовой акт с опорой на правовые знания.  Понимание сущности действия норм права во времени, про­странстве и по кругу лиц.  Владение информацией о систематизации нормативных правовых актов |
| Правоотношения, правовая культура и правовое поведе­ние личности | Умение определять структуру правоотношения, характери­зовать его элементы.  Умение решать правовые задачи по определению объема прав и обязанностей участников правоотношений. Уважительное отношение к правам и обязанностям участ­ников правоотношений.  Владение навыками правомерного поведения в обществе, наличие высокого уровня правовой информированности, уважительное отношение к праву и мотивация на правомер­ное поведение в любых жизненных ситуациях.  Понимание основных принципов юридической ответствен­ности.  Распознавание функций юридической ответственности, ис­пользование принципов юридической ответственности в ре­шении правовых вопросов.  Знание обстоятельств, исключающих преступность деяния |
| Государство и право. Осно­вы конституционного права Российской Федерации | Умение характеризовать сущность государства, определять его функции.  Умение характеризовать форму государства и ее элементы. Умение различать монархию и республику как формы правления.  Умение определять государственное устройство и политиче­ский режим.  Владение информацией о главе государства, умение харак­теризовать законодательную, исполнительную и судебную власть.  Знание принципов местного самоуправления.  Умение использовать в повседневной жизни основные кон­ституционные нормы, уважительно относиться к Основно­му Закону государства и знать порядок приобретения и прекращения российского гражданства, правовой статус человека в демократическом правовом государстве, в том числе умение защищать свои личные права, политические права и свободы, социальные, экономические и культурные права. Умение исполнять обязанности гражданина.  Знание правил участия в референдуме, выборах Президента Российской Федерации |
| Правосудие и правоохрани­тельные органы | Знание особенностей функционирования судов Российской Федерации, умение обращаться за защитой нарушенных прав и восстановлением справедливости в суды различных инстанций РФ, составлять необходимые исковые и иные за­явления, оказывать элементарную консультационную под­держку лицам, нуждающимся в правовой защите.  Умение выстраивать грамотные взаимоотношения с пред­ставителями правоохранительных органов страны, уваже­ние и поддержка правопорядка, соблюдение законов, не­терпимость к антиобщественным поступкам, нарушающим законность и незыблемые основы конституционного строя государства; уважение прав и законных интересов всех лиц, проживающих на территории страны |
| Гражданское право | Умение отличать гражданские правоотношения от иных от­ношений, характеризовать источники гражданского права. Умение характеризовать физическое лицо как субъект права; отличать юридические лица как субъекты права: хозяйствен­ные товарищества, хозяйственные общества, производ­ственный кооператив (артель), унитарное предприятие. Умение заключать договор, владея знаниями о порядке его заключения, изменения и расторжения.  Умение характеризовать отдельные виды обязательств. Умение использовать в реальной жизни право собственности. Умение защищать интеллектуальную собственность и автор­ское право.  Умение осуществлять защиту чести, достоинства и деловой репутации |
| Защита прав потребителей | Умение разбираться в сущности нормативных актов и норм, регулирующих взаимоотношения потребителей и продав­цов, изготовителей, а также лиц, оказывающих те или иные услуги.  Умение формулировать права и обязанности потребителей, защищать права потребителей |
| Правовое регулирование образовательной деятель­ности | Умение выстраивать успешную образовательную траекто­рию в жизни с опорой на склонности, желания и интересы. Умение разбираться в видовом разнообразии образователь­ных организаций, уровнях получения образования в выс­шей школе.  Знание и соблюдение прав и обязанностей участников об­разовательного процесса, умение реализовать и защищать свои права в сфере образования |
| Семейное право и наслед­ственное право | Знание порядка заключения и расторжения брака. Понимание важности института семьи для жизни челове­ка, уважительное отношение к близким людям, оказание всемерной поддержки и помощи при решении различных жизненных ситуаций.  Умение защищать имущественные и личные неимуще­ственные права супругов.  Умение объяснять договорный режим имущества супругов, оказывать помощь в составлении брачных контрактов. Умение предотвратить, а при необходимости решить кон­фликты родителей и детей; знание порядка выплаты али­ментов в семейных отношениях.  Умение защищать интересы детей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей.  Умение составлять завещание с соблюдением правил на­следственного права, разбираться в различиях наследова­ния по закону и наследования по завещанию |
| Трудовое право | Умение излагать актуальные проблемы занятости и безра­ботицы в стране.  Умение излагать актуальные проблемы правового регули­рования своей будущей профессиональной деятельности, обладание компетентностью при поиске работы, трудо­устройстве.  Умение соблюдать порядок взаимоотношений работников и работодателей.  Умение защищать свои трудовые права, знание порядка и условий расторжения трудового договора.  Умение использовать льготы, гарантии и компенсации, предусмотренные трудовым законодательством для молодежи |
| Административное право и административный процесс | Умение отличить административные отношения от иных правоотношений.  Знание сущности административной ответственности и мер административного наказания. Знакомство с правилами по­рядка производства по делам об административных право­нарушениях |
| Уголовное право и уголов­ный процесс | Знание принципов уголовного права и действия уголовного закона.  Умение квалифицировать преступления, знание мер уго­ловной ответственности и наказания.  Умение участвовать в уголовном процессе со стороны защи­ты и со стороны обвинения.  Умение характеризовать особенности уголовного процесса по делам несовершеннолетних.  Обладание навыками защиты от преступления.  Умение реализовать права обвиняемого, потерпевшего, сви­детеля |
| Международное право как основа взаимоотношений государств мира | Умение характеризовать международную защиту прав человека в условиях мирного и военного времени.  Умение разбираться в деятельности правозащитных орга­низаций, обращаться в Европейский суд по правам человека.  Знание принципов и особенностей международной защиты прав детей.  Осознание международно-правовой ответственности, ува­жительное отношение к правам людей всего мира.  Знание основных правил международного гуманитарного права и прав человека |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* личностных:
* воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, ува­жение государственных символов (герба, флага, гимна);
* формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гумани­стические и демократические ценности;
* сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствую­щего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
* готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
* готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотруд­ничать для достижения поставленных целей;
* нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
* готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;
* метапредметных:
* выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных ме­тодов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стра­тегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осозна­ния совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
* предметных:
* сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
* владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законно­сти, правоотношениях;
* владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
* сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
* сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
* сформированность основ правового мышления;
* сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
* понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основ­ных юридических профессий;
* сформированность умений применять правовые знания для оценивания кон­кретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
* сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

**Для студентов**

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: электронный учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры (базовый и профильный уровни). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры (базовый и профильный уровни). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.

Певцова Е.А. Правовая защита молодежи при трудоустройстве. — М., 2014.

**Для преподавателей**

Конституция РФ от 12.12.1993 (с поправками от 30.12.2008) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

Арбитражный процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 24.07.2002 № 95-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3012.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 № 146-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Гражданский процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 14.11.2002 № 138-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 46. — Ст. 4532.

Жилищный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 29.12.2004 № 188-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2011. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 14.

Земельный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст.1.

Семейный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 3.

Уголовно-исполнительный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 08.01.1997 № 1-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1997. — № 2. — Ст. 198.

Уголовно-процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 18.12.2001 № 174-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2001. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 4921.

Уголовный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный конституционный закон от 28.06.2004 № 5-ФКЗ (в ред. от 24.04.2008) «О ре­ферендуме» // СЗ РФ. — 2004. — № 27. — Ст. 2710.

Федеральный закон от 18.05.2005 № 51-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О выборах депутатов Госу­дарственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2005. — № 21. — Ст. 1919.

Федеральный закон от 10.01.2003 № 19-ФЗ (в ред. от 07.05.2013) «О выборах Президента Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2003. — № 2. — Ст. 171.

Федеральный закон от 31.05.2002 № 62-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002. — № 22. — Ст. 2031.

Федеральный закон от 17.12.1998 № 188-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О мировых судьях в Россий­ской Федерации» // СЗ РФ. — 1998. — № 51. — Ст. 6270.

Федеральный закон от 07.02.2011 № З-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О полиции» // СЗ РФ. — 2011. — № 7. — Ст. 900.

Федеральный закон от 14.06.1994 № 5-ФЗ (в ред. от 25.12.2012) «О порядке опубликования и вступления в силу федеральных конституционных законов, федеральных законов, актов палат Федерального Собрания» // СЗ РФ. — 1994. — № 8. — Ст. 801.

Федеральный закон от 17.01.1992 № 2202-1 (в ред. от 07.05.2013) «О прокуратуре Россий­ской Федерации» // Российская газета. — № 39.

Федеральный закон от 31.05.2002 № 63-ФЗ (в ред. от 21.11.2011) «Об адвокатской деятель­ности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002. — № 23. — Ст. 2102.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ (в ред. от 30.11.2011) «Об альтернативной гражданской службе» // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 27.07.2006 № 149-ФЗ (в ред. от 05.04.2013) «Об информации, ин­формационных технологиях и о защите информации» // СЗ РФ. — 2006. — № 31 (Ч. 1). — Ст. 3448.

Федеральный закон от 04.04.2005 № 32-ФЗ (в ред. от 30.12.2012) «Об Общественной палате Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2005. — № 15. — Ст. 1277.

Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (в ред. от 07.05.2013) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» // СЗ РФ. — 1999. — № 26. — Ст. 3177.

Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ (в ред. от 05.04.2013) «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 1998. — № 31. — Ст. 3802.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ (в ред. 2014 г.) «Об охране окружающей сре­ды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. 2014 г.) «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012. — № 53 (Ч. 1). — Ст. 7598.

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 « Овнесении 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».

Ашаффенбург Г. Преступление и борьба с ним. — М., 2015.

Бабурин С.Н. Государствоведение: научные труды. — М., 2012.

Бахрах Д.Н. Действие норм права во времени: Теория, законодательство, судебная прак­тика. — М., 2012.

Бахрах Д.Н. Очерки теории российского права. — М., 2010.

Булатецкий Ю.Е. Потребительское право: курс лекций. — М., 2012.

Гражданское право: в 4 т. / отв. ред. Е. А. Суханов. — М., 2011.

Гражданское право / под общ. ред. С. С. Алексеева. — М., 2012.

Земцов Б.Н. История отечественного государства и права: учеб. пособие. — М., 2012.

Источники российского права: вопросы теории и истории: учеб. пособие / отв. ред. М. Н. Марченко. — М., 2014.

Керимов А.Д. Современное государство: вопросы теории. — М., 2011.

Керимов, А.Д. Современное государство: вопросы теории. — М., 2011.

Кобликов А.С. Избранное: Юридическая этика. Военные суды России. — М., 2011.

Мальцев Г.В. Месть и возмездие в древнем праве. — М., 2012.

Коршунова Т.Ю. Особенности регулирования труда женщин и лиц с семейными обязан­ностями. — М., 2012.

Крашенинников П. Авторские и смежные с ними права. Постатейный комментарий глав 70 и 71 Гражданского кодекса РФ. — М., 2010.

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Книга для преподавателя: метод. пособие. — М., 2014.

Певцова Е.А. Правовое просвещение в России: состояние и проблемы. — М., Ярославль, 2013.

Певцова Е.А. Права детей и молодежи: актуальные проблемы правового регулирования от­ношений с участием молодых лиц. — М., Ярославль, 2013.

Певцова Е. А. Теоретико-правовые основы преодоления правового нигилизма и формирования правовой культуры детей и молодежи. — М., 2013.

Чиркин В.Е. Сравнительное государствоведение. — М., 2014.

**Интернет-ресурсы**

[www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru) (Официальный интернет-портал правовой информации). [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Правовая система Консультант Плюс). [www.constitution.ru](http://www.constitution.ru) (Конституция РФ).

[www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru) (Юридическая Россия: федеральный правовой портал).

[www.uznay-prezidenta.ru](http://www.uznay-prezidenta.ru) (Президент России гражданам школьного возраста).

www. council. gov. ru (Совет Федерации Федерального Собрания РФ).

[www.duma.gov.ru](http://www.duma.gov.ru) (Государственная Дума Федерального Собрания РФ).

[www.ksrf.ru](http://www.ksrf.ru) (Конституционный суд РФ).

[www.vsrf.ru](http://www.vsrf.ru) (Верховный суд РФ).

www. arbitr. ru (Высший Арбитражный суд РФ).

[www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru) (Генеральная прокуратура РФ).

www. sledcom. ru (Следственный комитет РФ).

www. pfrf. ru (Пенсионный фонд РФ).

www. cbr. ru (Центральный банк РФ).

www. notariat. ru (Федеральная нотариальная палата).

www. rfdeti. ru (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка). www. ombudsmanrf. org (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации). www. mnr. gov. ru (Министерство природных ресурсов и экологии РФ). www. rostrud. ru (Федеральная служба по труду и занятости РФ).

[www.rosregistr.ru](http://www.rosregistr.ru) (Федеральная служба государственной регистрации, картографии и кадастра).

www. potrebitel. net (Союз потребителей Российской Федерации).

www. rospotrebnadzor. ru (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потреби­телей и благополучия человека).

www. рспп. рф (Российский союз промышленников и предпринимателей). www. acadprava. ru (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи). [www.un.org/ru](http://www.un.org/ru) (Организация Объединенных Наций).

[www.unesco.org/new/ru](http://www.unesco.org/new/ru) (Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки, культуры — ЮНЕСКО).

[www.coe.int](http://www.coe.int) (Информационный офис Совета Европы в России).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ**

**физика**

*Введение*

Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод позна­ния, его возможности и границы применимости.

Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Естественно-научная картина мира и ее важнейшие состав­ляющие.

Единство законов природы и состава вещества во Вселенной. Открытия в физи­ке — основа прогресса в технике и технологии производства.

*Механика*

Кинематика. Механическое движение. Система отсчета. Траектория движения. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Относитель­ность механического движения. Закон сложения скоростей. Графики движения.

Средняя скорость при неравномерном движении. Мгновенная скорость. Равноуско­ренное прямолинейное движение. Ускорение. Свободное падение тел. Криволинейное движение. Угловая скорость. Равномерное движение по окружности. Центростреми­тельное ускорение.

Динамика. Масса и сила. Взаимодействие тел. Законы динамики. Силы в природе. Способы измерения сил. Инерциальная система отсчета. Закон всемирного тяготения. Невесомость.

Законы сохранения в механике. Импульс тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа. Мощность. Работа силы тяготения, силы упругости и силы трения. Механическая энергия. Кинетическая энергия. Кинетическая энергия и работа. Потенциальная энергия в гравитационном поле. Потенциальная энергия упруго деформированного тела. Закон сохранения полной механической энергии.

*Демонстрации*

Относительность механического движения.

Виды механического движения.

Инертность тел.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.

Невесомость.

Реактивное движение, модель ракеты.

Изменение энергии при совершении работы.

*Практическое занятие*

Исследование зависимости силы трения от массы тела.

*Основы молекулярной физики и термодинамики*

Молекулярная физика. Атомистическая теория строения вещества. Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно-молекулярное строение вещества. Массы и размеры молекул. Тепловое движение частиц вещества. Броуновское движение. Идеальный газ. Температура как мера средней кинетической энергии частиц. Уравнение состоя­ния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Объяснение агрегатных состояний вещества и фазовых переходов между ними на основе атомно-молекулярных пред­ставлений.

Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа. Работа газа. Модель жидкости. Поверхностное натяжение и смачивание. Кристаллические и аморфные вещества. Жидкие кристаллы.

Термодинамика. Внутренняя энергия. Работа и теплоотдача как способы изме­нения внутренней энергии. Первый и второй законы термодинамики. Принципы действия тепловых машин. КПД тепловых двигателей. Тепловые машины и их при­менение. Экологические проблемы, связанные с применением тепловых машин, и проблемы энергосбережения.

*Демонстрации*

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.

*Основы электродинамики*

Электростатика. Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электростатическое поле, его основные характеристики и связь между ними. Проводники и изоляторы в электро­статическом поле. Электрическая емкость конденсатора. Энергия электростатического поля.

Постоянный ток. Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, элек­трическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи и полной электрической цепи. Работа и мощность постоянного тока. Закон Джоуля—Ленца. Тепловое действие электрического тока. Электрический ток в различных средах.

Магнитное поле. Магнитное поле и его основные характеристики. Действие маг­нитного поля на проводник с током. Закон Ампера. Электродвигатель. Сила Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля.

*Демонстрации*

Электризация тел.

Взаимодействие заряженных тел.

Нагревание проводников с током.

Опыт Эрстеда.

Взаимодействие проводников с током.

Действие магнитного поля на проводник с током.

Работа электродвигателя.

Явление электромагнитной индукции.

*Практическое занятие*

Сборка электрической цепи и измерение силы тока и напряжения на ее различных участках.

*Колебания и волны*

Механические колебания и волны. Свободные колебания. Период, частота и амплитуда колебаний. Гармонические колебания. Математический и пружинный маятники. Превращение энергии при гармонических колебаниях.

Механические волны и их виды. Звуковые волны. Ультразвуковые волны. Ультра­звук и его использование в медицине и технике.

Электромагнитные колебания и волны. Свободные электромагнитные колебания. Колебательный контур. Формула Томсона. Вынужденные электромагнитные колеба­ния. Гармонические электромагнитные колебания. Электрический резонанс. Пере­менный ток. Электрогенератор. Получение и передача электроэнергии. Проблемы энергосбережения.

Электромагнитное поле. Электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Принципы радиосвязи и телевидения. Использование электромагнитных волн различного диапазона в технических средствах связи, медицине, при изучении свойств вещества.

Световые волны. Развитие представлений о природе света. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дифракция света. Дифракционная решет­ка. Поляризация света. Дисперсия света.

Линзы. Формула тонкой линзы. Оптические приборы.

*Демонстрации*

Колебания математического и пружинного маятников.

Работа электрогенератора.

Излучение и прием электромагнитных волн.

Радиосвязь.

Разложение белого света в спектр.

Интерференция и дифракция света.

Отражение и преломление света.

Оптические приборы.

*Практические занятия*

Изучение колебаний математического маятника.

Изучение интерференции и дифракции света.

*Элементы квантовой физики*

Квантовые свойства света. Равновесное тепловое излучение. Квантовая гипотеза Планка. Фотоэлектрический эффект. Уравнение Эйнштейна для внешнего фотоэф­фекта. Фотон. Давление света. Дуализм свойств света.

Физика атома. Модели строения атома. Опыт Резерфорда. Постулаты Бора. Объ­яснение линейчатого спектра водорода на основе квантовых постулатов Бора. Погло­щение и испускание света атомом. Квантовая энергия. Принцип действия и исполь­зование лазера. Оптическая спектроскопия как метод изучения состава вещества.

Физика атомного ядра и элементарных частиц. Состав и строение атомного ядра. Свойства ядерных сил. Энергия связи и дефект массы атомного ядра. Радиоактив­ность. Виды радиоактивных превращений. Закон радиоактивного распада. Свойства ионизирующих ядерных излучений. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Элементарные частицы. Фундаментальные взаимодействия.

*Демонстрации*

Фотоэффект.

Фотоэлемент.

Излучение лазера.

Линейчатые спектры различных веществ.

Счетчик ионизирующих излучений.

*Вселенная и ее эволюция*

Строение и развитие Вселенной. Космология. Звезды. Термоядерный синтез. Мо­дель расширяющейся Вселенной.

Происхождение Солнечной системы. Протосолнце и протопланетные облака. Об­разование планет. Проблема существования внеземных цивилизаций.

Современная физическая картина мира.

**ХИМИЯ**

Общая и неорганическая химия

*Введение*

Химическая картина мира как составная часть естественно-научной картины мира. Роль химии в жизни современного общества. Новейшие достижения химиче­ской науки в плане развития технологий: химическая технология—биотехнология— нанотехнология. Применение достижений современной химии в гуманитарной сфере деятельности общества.

*Основные понятия и законы химии*

Предмет химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент и формы его существования. Простые и сложные вещества. Аллотропия и ее причины.

*Демонстрация*

Набор моделей атомов и молекул.

Измерение вещества. Основные законы химии. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Молярная масса. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Расчеты по химическим формулам.

Закон сохранения массы вещества.

*Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева*

Открытие Периодического закона. Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева как графическое отображение Периодического закона. Периодиче­ский закон и система в свете учения о строении атома. Закономерности изменения строения электронных оболочек атомов и химических свойств образуемых элемента­ми простых и сложных веществ. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

*Демонстрация*

Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И.Мен- делеева.

*Строение вещества*

Природа химической связи. Ковалентная связь: неполярная и полярная. Ионная связь. Катионы и анионы. Металлическая связь. Водородная связь. Взаимосвязь кристаллических решеток веществ с различными типами химической связи.

*Демонстрация*

Образцы веществ и материалов с различными типами химической связи.

*Вода. Растворы*

Вода в природе, быту, технике и на производстве. Физические и химические свойства воды. Загрязнители воды и способы очистки. Жесткая вода и ее умягчение. Опреснение воды. Агрегатные состояния воды и ее переходы из одного агрегатного состояния в другое.

Растворение твердых веществ и газов. Зависимость растворимости твердых веществ и газов от температуры. Массовая доля вещества в растворе как способ выражения состава раствора.

*Демонстрация*

Физические свойства воды: поверхностное натяжение, смачивание.

*Химические реакции*

Понятие о химической реакции. Типы химических реакций. Скорость реакции и факторы, от которых она зависит. Тепловой эффект химической реакции. Хими­ческое равновесие и способы его смещения.

*Демонстрации*

Химические реакции с выделением теплоты.

Обратимость химических реакций.

*Практическое занятие*

Зависимость скорости химической реакции от различных факторов (температуры, концентрации веществ, действия катализаторов).

*Неорганические соединения*

Классификация неорганических соединений и их свойства. Оксиды, кислоты, основания, соли. Химические свойства основных классов неорганических соединений в свете теории электролитической диссоциации. Понятие о гидролизе солей. Среда водных растворов солей: кислая, нейтральная, щелочная. Водородный показатель рН раствора.

Металлы и неметаллы. Металлы. Общие физические и химические свойства ме­таллов, обусловленные строением атомов и кристаллов и положением металлов в электрохимическом ряду напряжений. Общие способы получения металлов. Сплавы: черные и цветные. Коррозия металлов и способы защиты от нее.

Неметаллы. Общая характеристика главных подгрупп неметаллов на примере галогенов. Окислительно-восстановительные свойства неметаллов.

Важнейшие соединения металлов и неметаллов в природе и хозяйственной деятель­ности человека. Защита окружающей среды от загрязнения тяжелыми металлами, соединениями азота, серы, углерода.

*Демонстрации*

Взаимодействие металлов с неметаллами (цинка с серой, алюминия с йодом), рас­творами кислот и щелочей.

Горение металлов (цинка, железа, магния) в кислороде.

Взаимодействие азотной и концентрированной серной кислот с медью.

Восстановительные свойства металлов.

Химические свойства соединений металлов.

*Практические занятия*

Реакции обмена в водных растворах электролитов.

Определение рН раствора солей.

Вытеснение хлором брома и йода из растворов их солей.

Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей.

органическая химия

*Органические соединения*

Основные понятия органической химии и теория строения органических соедине­ний. Понятие изомерии. Виды изомерии: структурная (углеродного скелета, положе­ния кратной связи или функциональной группы), пространственная. Многообразие органических соединений.

Углеводороды. Предельные и непредельные углеводороды. Строение углеводоро­дов, характерные химические свойства углеводородов. Представители углеводородов: метан, этилен, ацетилен, бензол. Применение углеводородов в органическом синте­зе. Реакция полимеризации. Нефть, газ, каменный уголь — природные источники углеводородов.

Кислородсодержащие органические вещества. Спирты, карбоновые кислоты и сложные эфиры: их строение и характерные химические свойства. Представители кислородсодержащих органических соединений: метиловый и этиловый спирты, глицерин, уксусная кислота. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Жиры как сложные эфиры.

Углеводы: глюкоза, крахмал, целлюлоза.

Азотсодержащие органические соединения. Амины, аминокислоты, белки. Строе­ние и биологическая функция белков. Химические свойства белков.

Генетическая связь между классами органических соединений.

*Демонстрации*

Получение этилена и его взаимодействие с раствором перманганата калия, бром­ной водой.

Реакция получения уксусно-этилового эфира.

Качественная реакция на глицерин.

Цветные реакции белков.

*Практические занятия*

Химические свойства уксусной кислоты: взаимодействие с индикаторами, метал­лами (Mg), с основаниями (Cu(OH)2) и основными оксидами (CuO).

Обратимая и необратимая денатурация белков.

Пластмассы и волокна. Понятие о пластмассах. Термопластичные и термореактив­ные полимеры. Отдельные представители синтетических и искусственных полимеров: фенолоформальдегидные смолы, поливинилхлорид, тефлон, целлулоид.

Понятие о химических волокнах. Натуральные, синтетические и искусственные волокна. Отдельные представители химических волокон: ацетатное (триацетатный шелк) и вискозное волокна, винилхлоридные (хлорин), полинитрильные (нитрон), полиамидные (капрон, найлон), полиэфирные (лавсан).

*Демонстрация*

Различные виды пластмасс и волокон.

*Практические занятия*

Ознакомление с синтетическими и искусственными полимерами.

Определение различных видов химических волокон.

*Химия и жизнь*

Химия и организм человека. Химические элементы в организме человека. Орга­нические и неорганические вещества. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины. Углеводы — главный источник энергии организ­ма. Роль жиров в организме. Холестерин и его роль в здоровье человека.

Минеральные вещества в продуктах питания, пищевые добавки. Сбалансирован­ное питание.

Химия в быту. Вода. Качество воды. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии.

**биология**

*Биология* — *совокупность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии*

Живая природа как объект изучения биологии. Методы исследования живой при­роды в биологии. Определение жизни (с привлечением материала из разделов физики и химии). Уровни организации жизни.

*Демонстрации*

Уровни организации жизни.

Методы познания живой природы.

*Клетка*

История изучения клетки. Основные положения клеточной теории. Клетка — структурно-функциональная (элементарная) единица жизни.

Строение клетки. Прокариоты и эукариоты — низшие и высшие клеточные организмы. Основные структурные компоненты клетки эукариот. Поверхностный аппарат. Схематичное описание жидкостно-мозаичной модели клеточных мембран. Цитоплазма — внутренняя среда клетки, органоиды (органеллы). Клеточное ядро. Функция ядра: хранение, воспроизведение и передача наследственной информации, регуляция химической активности клетки. Структура и функции хромосом. Ауто­сомы и половые хромосомы.

Материальное единство окружающего мира и химический состав живых орга­низмов. Биологическое значение химических элементов. Неорганические вещества в составе клетки. Роль воды как растворителя и основного компонента внутренней среды организмов. Неорганические ионы. Углеводы и липиды в клетке. Структура и биологические функции белков. Аминокислоты — мономеры белков. Строение нуклеотидов и структура полинуклеотидных цепей ДНК и РНК, АТФ.

Вирусы и бактериофаги. Неклеточное строение, жизненный цикл и его зависимость от клеточных форм жизни. Вирусы — возбудители инфекционных заболеваний; понятие об онковирусах. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ). Профилактика ВИЧ-инфекции.

*Демонстрации*

Строение молекулы белка.

Строение молекулы ДНК.

Строение клетки.

Строение клеток прокариот и эукариот.

Строение вируса.

*Практические занятия*

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микро­препаратах и их описание.

Сравнение строения клеток растений и животных.

*Организм*

Организм — единое целое. Многообразие организмов.

Обмен веществом и энергией с окружающей средой как необходимое условие су­ществования живых систем.

Способность к самовоспроизведению — одна из основных особенностей живых организмов. Деление клетки — основа роста, развития и размножения организмов. Бесполое размножение. Половой процесс и половое размножение. Оплодотворение, его биологическое значение.

Понятие об индивидуальном (онтогенез), эмбриональном (эмбриогенез) и пост- эмбриональном развитии. Индивидуальное развитие человека и его возможные на­рушения.

Общие представления о наследственности и изменчивости. Генетическая терми­нология и символика. Закономерности наследования. Наследование признаков у человека. Половые хромосомы. Сцепленное с полом наследование. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Современные представления о гене и геноме.

Генетические закономерности изменчивости. Классификация форм изменчивости. Влияние мутагенов на организм человека.

Предмет, задачи и методы селекции. Генетические закономерности селекции. Уче­ние Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Биотехнология, ее достижения, перспективы развития.

*Демонстрации*

Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Деление клетки (митоз, мейоз).

Способы бесполого размножения.

Оплодотворение у растений и животных.

Индивидуальное развитие организма.

Наследственные болезни человека.

Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Мутации.

Модификационная изменчивость.

Центры многообразия и происхождения культурных растений.

Искусственный отбор.

Исследования в области биотехнологии.

*Практические занятия*

Решение элементарных генетических задач.

Анализ и оценка этических аспектов развития некоторых исследований в био­технологии.

*Вид*

Эволюционная теория и ее роль в формировании современной естественно-научной картины мира. Вид, его критерии. Популяция как структурная единица вида и эво­люции. Синтетическая теория эволюции. Движущие силы эволюции в соответствии с синтетической теорией эволюции (СТЭ). Генетические закономерности эволюци­онного процесса.

Результаты эволюции. Сохранение многообразия видов как основа устойчивого развития биосферы. Причины вымирания видов. Биологический прогресс и биоло­гический регресс.

Гипотезы происхождения жизни. Усложнение живых организмов на Земле в процессе эволюции. Антропогенез и его закономерности. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Экологические факторы антропогенеза: усложнение популяционной структуры вида, изготовление орудий труда, переход от растительного к смешанному типу питания, использование огня. Появление мысли­тельной деятельности и членораздельной речи. Происхождение человеческих рас.

*Демонстрации*

Критерии вида.

Популяция — структурная единица вида, единица эволюции.

Движущие силы эволюции.

Возникновение и многообразие приспособлений у организмов.

Редкие и исчезающие виды.

Движущие силы антропогенеза.

Происхождение человека и человеческих рас.

*Практические занятия*

Описание особей вида по морфологическому критерию.

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.

*Экосистемы*

Предмет и задачи экологии: учение об экологических факторах, учение о сообще­ствах организмов, учение о биосфере.

Экологические факторы, особенности их воздействия. Экологическая характери­стика вида. Понятие об экологических системах. Цепи питания, трофические уровни. Биогеоценоз как экосистема. Биоценоз и биотоп как компоненты биогеоценоза.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Биологический круговорот (на примере круговорота углерода). Основные направления воздействия человека на биосферу. Трансформация естественных экологических систем. Особенности агроэкосистем (агроценозов).

*Демонстрации*

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: паразитизм, хищничество, конкуренция, симбиоз.

Ярусность растительного сообщества.

Круговорот углерода в биосфере.

Заповедники и заказники России.

*Практические занятия*

Составление схем передачи веществ и энергии (цепей питания).

Сравнительная характеристика природных экосистем и агроэкосистем своей мест­ности.

Решение экологических задач.

Анализ и оценка последствий собственной деятельности в окружающей среде, глобальных экологических проблем и путей их решения.

*Экскурсии*

Многообразие видов. Сезонные изменения в природе (окрестности профессиональ­ной образовательной организации).

Естественные и искусственные экосистемы (окрестности профессиональной об­разовательной организации).

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

• Материя, формы ее движения и существования.

• Первый русский академик М. В. Ломоносов.

* Искусство и процесс познания.
* Физика и музыкальное искусство.
* Цветомузыка.
* Физика в современном цирке.
* Физические методы исследования памятников истории, архитектуры и произ­ведений искусства.
* Научно-технический прогресс и проблемы экологии.
* Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.
* Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
* Охрана окружающей среды от химического загрязнения.
* Растворы вокруг нас.
* Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
* История возникновения и развития органической химии.
* Углеводы и их роль в живой природе.
* Жиры как продукт питания и химическое сырье.
* Нехватка продовольствия как глобальная проблема человечества и пути ее решения.
* Средства гигиены на основе кислородсодержащих органических соединений.
* Синтетические моющие средства: достоинства и недостатки.
* Дефицит белка в пищевых продуктах и его преодоление в рамках глобальной продовольственной программы.
* В.И. Вернадский и его учение о биосфере.
* История и развитие знаний о клетке.
* Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.
* Популяция как единица биологической эволюции.
* Популяция как экологическая единица.
* Современные взгляды на биологическую эволюцию.
* Современные взгляды на происхождение человека: столкновение мнений.
* Современные методы исследования клетки.
* Среды обитания организмов: причины разнообразия.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Количество часов |
|  | социально­  экономический |
| **ФИЗИКА** | |
| Аудиторные занятия | 82 |
| Введение | 1 |
| Механика | 18 |
| Основы молекулярной физики и термодинамики | 15 |
| Основы электродинамики | 22 |
| Колебания и волны | 8 |
| Элементы квантовой физики | 12 |
| Вселенная и ее эволюция | 6 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка устных выступлений по за­данным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использова­нием информационных технологий, экс­курсии и др. | 41 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Итого | 123 |
| ХИМИЯ |  |
| Аудиторные занятия | 48 |
| Введение | 2 |
| Общая и неорганическая химия | 30 |
| Основные понятия и законы химии | 4 |
| Периодический закон и Периодиче­ская система химических элементов Д. И. Менделеева | 4 |
| Строение вещества | 2 |
| Вода. Растворы | 4 |
| Химические реакции | 6 |
| Классификация неорганических соедине­ний и их свойства | 4 |
| Металлы и неметаллы | 6 |
| Органическая химия | 12 |
| Основные понятия органической химии и теория строения органических соедине­ний | 2 |
| Углеводороды и их природные источники | 4 |
| Кислородсодержащие органические соединения | 4 |
| Азотсодержащие органические соедине­ния. Полимеры | 2 |
| Химия и жизнь | 4 |
| Химия и организм человека | 2 |
| Химия в быту | 2 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 41 |
| Подготовка устных выступлений по задан­ным темам, эссе, докладов, рефератов, ин­дивидуального проекта с использованием информационных технологий и др. | 24 |
| Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета | |
| Итого | 72 |
| БИОЛОГИЯ |  |
| Аудиторные занятия | 49 |
| Биология — совокупность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии | 2 |
| Клетка | 13 |
| Организм | 12 |
| Вид | 12 |
| Экосистемы | 10 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка устных выступлений по за­данным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использова­нием информационных технологий, экс­курсии и др. | 24 |
| Итого | 73 |
| Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета |  |
| Всего | 270 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| **ФИЗИКА** | |
| Введение | Развитие способностей ясно и точно излагать свои мысли, логиче­ски обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализиро­вать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.  Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства |
| Механика | |
| Кинематика | Ознакомление со способами описания механического движения, основной задачей механики.  Изучение основных физических величин кинематики: перемеще­ния, скорости, ускорения.  Наблюдение относительности механического движения. Форму­лирование закона сложения скоростей.  Исследование равноускоренного прямолинейного движения (на примере свободного падения тел) и равномерного движения тела по окружности.  Понимание смысла основных физических величин, характери­зующих равномерное движение тела по окружности |
| Динамика | Понимание смысла таких физических моделей, как материальная точка, инерциальная система отсчета.  Измерение массы тела различными способами. Измерение сил взаимодействия тел. Вычисление значения ускорения тел по из­вестным значениям действующих сил и масс тел.  Умение различать силу тяжести и вес тела. Объяснение и приведе­ние примеров явления невесомости.  Применение основных понятий, формул и законов динамики к решению задач |
| Законы сохранения в механике | Объяснение реактивного движения на основе закона сохранения импульса. Применение закона сохранения импульса для вычисле­ния изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Характеристика производительности машин и двигателей с ис­пользованием понятия мощности |
| Основы молекулярной физики и термодинамики | |
| Молекулярная физика | Формулирование основных положений молекулярно­кинетической теории. Выполнение экспериментов, служащих обоснованием молекулярно-кинетической теории. Наблюдение броуновского движения и явления диффузии.  Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Представление в виде графика изохорного, изобарного и изотер­мического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Измерение влажности воздуха |
| Термодинамика | Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса превращения вещества из одного агрегатного состояния в другое.  Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты на основании первого закона термодинамики. Объяснение принципов действия тепловых машин |
| Основы электродинамики | |
| Электростатика | Вычисление сил взаимодействия точечных электрических заря­дов.  Вычисление напряженности и потенциала электрического поля одного и нескольких точечных зарядов.  Измерение разности потенциалов.  Приведение примеров проводников, диэлектриков и конденсато­ров.  Наблюдение явления электростатической индукции и явления поляризации диэлектрика, находящегося в электрическом поле |
| Постоянный ток | Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и вну­треннего сопротивления источника тока.  Сбор и испытание электрических цепей с различным соединением проводников, расчет их параметров |
| Магнитное поле | Наблюдение действия магнитного поля на проводник с током, картинок магнитных полей.  Формулирование правила левой руки для определения направле­ния силы Ампера.  Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле, объяснение принципа действия электродвигателя. Исследование явления электромагнитной индукции |
| Колебания и волны | |
| Механические колеба­ния и волны | Приведение примеров колебательных движений. Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника. Наблюдение колебаний звучащего тела. Приведение значения скорости распространения звука в различных средах.  Умение объяснять использование ультразвука в медицине |
| Электромагнитные колебания и волны | Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.  Объяснение превращения энергии в идеальном колебательном контуре.  Изучение устройства и принципа действия трансформатора. Анализ схемы передачи электроэнергии на большие расстояния. Приведение примеров видов радиосвязи. Знакомство с устрой­ствами, входящими в систему радиосвязи.  Обсуждение особенностей распространения радиоволн |
| Световые волны | Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Наблюдение явления дифракции и дисперсии света. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Рас­чет оптической силы линзы |
| Элементы квантовой физики | |
| Квантовые свойства света | Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэффекте |
| Физика атома | Формулирование постулатов Бора. Наблюдение линейчатого и непрерывного спектров.  Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома из одного стационарного состояния в другое.  Объяснение принципа действия лазера |
| Физика атомного ядра и элементарных частиц | Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистра­ция ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера.  Расчет энергии связи атомных ядер.  Понимание ценности научного познания мира не вообще для че­ловечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценности овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности |
| Вселенная и ее эволюция | |
| Строение и развитие Вселенной | Объяснение модели расширяющейся Вселенной |
| Происхождение Солнечной системы | Наблюдение звезд, Луны и планет в телескоп. Наблюдение сол­нечных пятен с помощью телескопа |
| ХИМИЯ | |
| Введение | Раскрытие вклада химической картины мира в единую естественно-научную картину мира.  Характеристика химии как производительной силы общества |
| Важнейшие химиче­ские понятия | Умение дать определение и оперировать следующими химическими понятиями: «вещество», «химический элемент», «атом», «молеку­ла», «относительные атомная и молекулярная массы», «ион», «ал­лотропия», «изотопы», «химическая связь», «электроотрицатель­ность», «валентность», «степень окисления», «моль», «молярная масса», «молярный объем газообразных веществ», «вещества моле­кулярного и немолекулярного строения», «растворы», «электролит и неэлектролит», «электролитическая диссоциация», «окислитель и восстановитель», «окисление и восстановление», «скорость хими­ческой реакции», «химическое равновесие», «углеродный скелет», «функциональная группа», «изомерия» |
| Основные законы химии | Формулирование законов сохранения массы веществ и постоян­ства состава веществ. Установление причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических фор­мул и уравнений. Раскрытие физического смысла символики Периодической табли­цы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установление причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева |
| Основные теории химии | Установление зависимости свойств химических веществ от строе­ния атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относи­тельности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулирование основных положений теории электролитиче­ской диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.  Формулирование основных положений теории химического строе­ния органических соединений и характеристика в свете этой тео­рии свойств важнейших представителей основных классов органических соединений |
| Важнейшие вещества и материалы | Характеристика строения атомов и кристаллов и на этой основе — общих физических и химических свойств металлов и неметаллов. Характеристика состава, строения, свойств, получения и приме­нение важнейших неметаллов.  Характеристика состава, строения и общих свойств важнейших классов неорганических соединений.  Описание состава и свойств важнейших представителей органи­ческих соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, карбоновых кислот (уксусной кислоты), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), аминокислот, белков, искусственных и синтетиче­ских полимеров |
| Химический язык и символика | Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.  Называние изученных веществ по тривиальной или международ­ной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помо­щью химических формул.  Отражение химических процессов с помощью уравнений химиче­ских реакций |
| Химические реакции | Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам |
| Химический экспери­мент | Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами техники безопасности.  Наблюдение, фиксирование и описание результатов проведенного эксперимента |
| Химическая инфор­мация | Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); ис­пользование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах |
| Профильное и профес­сионально значимое содержание | Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве.  Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окру­жающей среде.  Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсич­ными веществами, лабораторным оборудованием.  Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников |
| БИОЛОГИЯ | |
| Биология — совокуп­ность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии | Знакомство с объектами изучения биологии.  Выявление роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей |
| Клетка | Знакомство с клеточной теорией строения организмов.  Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке.  Знание строения клеток по результатам работы со световым микроскопом.  Умение описывать микропрепараты клеток растений. Умение сравнивать строение клеток растений и животных по готовым микропрепаратам |
| Организм | Знание основных способов размножения организмов, стадий онто­генеза на примере человека.  Знание причин, вызывающих нарушения в развитии организмов. Умение пользоваться генетической терминологией и символикой, решать простейшие генетические задачи.  Знание особенностей наследственной и ненаследственной измен­чивости и их биологической роли в эволюции живого |
| Вид | Умение анализировать и оценивать различные гипотезы проис­хождения жизни на Земле.  Умение проводить описание особей одного вида по морфологиче­скому критерию.  Развитие способностей ясно и точно излагать свои мысли, логиче­ски обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализиро­вать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.  Умение доказывать родство человека и млекопитающих, общность и равенство человеческих рас |
| Экосистемы | Знание основных экологических факторов и их влияния на орга­низмы.  Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистем.  Получение представления о схеме экосистемы на примере биосферы.  Демонстрация умения постановки целей деятельности, планиро­вание собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, орга­низации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* *личностных:*
* устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
* готовность к продолжению образования, повышению квалификации в из­бранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
* объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллек­туального развития в выбранной профессиональной деятельности;

-• умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

* готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен­ку уровня собственного интеллектуального развития;

-• умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по реше­нию общих задач в области естествознания;

* *метапредметных:*
* овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятель­ности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
* применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимен­та) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с ко­торыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;
* умение использовать различные источники для получения естественно­научной информации и оценивать ее достоверность для достижения постав­ленных целей и задач;
* *предметных:*

-• сформированность представлений о целостной современной естественно­научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвя­зи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

-• владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на раз­витие техники и технологий;

* сформированность умения применять естественно-научные знания для объ­яснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопас­ности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

-• сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достовер­ности полученных результатов;

-• владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим позна­вать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, ис­пользовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

* сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Беляев Д. К., Дымшиц Г. М., Кузнецова Л. Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.

Беляев Д. К., Дымшиц Г. М., Бородин П. М. и др. Биология (базовый уровень). 11 класс. — М., 2014.

Габриелян О. С., Остроумов И. Г. Химия для профессий и специальностей социально­экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. об­разования. — М., 2014.

Габриелян О.С. Химия. Практикум: учеб. пособие. — М., 2014.

Габриелян О.С. и др. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие. — М., 2014.

Габриелян О.С. Химия. Пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие. — М., 2014.

Елкина Л.В. Биология. Весь школьный курс в таблицах. — М., 2010.

Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Ерохин Ю. М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Константинов В.М., Резанов А. Г., Фадеева Е. О. Биология: учебник для студ. учрежде­ний сред. проф. образования / под ред. В.М. Константинова. — М., 2014.

Немченко К. Э. Физика в схемах и таблицах. — М., 2014.

Самойленко П. И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Самойленко П. И. Сборник задач по физике для профессий и специальностей социально­экономического и гуманитарного профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Химия: электронный учебно-методический комплекс. — М., 2014.

Для преподавателей

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

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

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

Самойленко П.И. Теория и методика обучения физике: учеб. пособие для преподавателей ссузов. — М., 2010.

Ильин В.А., Кудрявцев В.В. История и методология физики. — М., 2014.

Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М., 2014.

Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2007, 2010.

Биология. Руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — М., 2010.

Интернет-ресурсы

[www.class-fizika.nard.ru](http://www.class-fizika.nard.ru) («Класс!ная доска для любознательных»). [www.physiks.nad/ru](http://www.physiks.nad/ru) («Физика в анимациях»).

[www.interneturok.ru](http://www.interneturok.ru) («Видеоуроки по предметам школьной программы»).

[www.chemistry-chemists.com/index.html](http://www.chemistry-chemists.com/index.html) (электронный журнал «Химики и химия»).

[www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru) (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

[www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) («Химия. Образовательный сайт для школьников»).

www. alhimikov. net (Образовательный сайт для школьников).

www. chem. msu. su (Электронная библиотека по химии).

[www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).

[www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).

[www.biology.asvu.ru](http://www.biology.asvu.ru) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека). [www.window.edu.ru/window](http://www.window.edu.ru/window) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ГЕОГРАФИЯ**

Введение

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Источники географической информации

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники гео­графической информации. Географические карты различной тематики и их прак­тическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

*Практические занятия*

Ознакомление с географическими картами различной тематики.

*Нанесение основных географических объектов на контурную карту.*

Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы.

*Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов.*

Использование статистических материалов и геоинформационных систем.

1. Политическое устройство мира

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные об­разования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.

Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и осо­бенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

*Практические занятия*

Ознакомление с политической картой мира.

*Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов.*

*Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади терри­тории и численности населения*.

Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.

1. География мировых природных ресурсов

Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Геогра­фическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы.

Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресур- сообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.

*Практические занятия*

Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основ­ными видами природных ресурсов.

*Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использо­вании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения.*

Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.

1. География населения мира

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения.

Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжитель­ности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболевае­мости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.

Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятель­ное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.

Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.

*Практические занятия*

*Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.*

Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира.

*Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и ре­гионах мира.*

Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.

*Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.*

1. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географи­ческое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно­технический прогресс и его современные особенности.

Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основ­ные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.

Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирово­го промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню эконо­мического развития. «Мировые» города.

География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направле­ния. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и живот­новодства. Лесное хозяйство и лесозаготовка.

Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.

География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Географические особенности мирового потребления минерального топлива, разви­тия мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенно­сти развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды.

Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности междуна­родной торговли товарами.

*Практические занятия*

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.

*Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.*

Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.

1. Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положе­ния региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.

Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положе­ния региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группи­ровки.

Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их фор­мирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный по­тенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Африки

Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно­ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специали­зации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

География населения и хозяйства Северной Америки

Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положе­ния региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.

США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономи­ческие районы.

География населения и хозяйства Латинской Америки

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно­ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их фор­мирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный по­тенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Австралии и Океании

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического по­ложения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территори­альная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

*Практические занятия*

Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства.

*Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.*

1. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитиче­ского и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характе­ристика современного этапа социально-экономического развития.

Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэко­номических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.

*Практические занятия*

*Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России.*

Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географиче­ском разделении труда.

*Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России*.

*Составление карт* (*картосхем*) *внешнеторговых связей России*.

8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

*Практические занятия*

Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных про­блем человечества.

*Выявление и оценка важнейших международных событий и ситуаций, связан­ных с глобальными проблемами человечества*.

Примерные темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов

* Новейшие изменения политической карты мира.
* Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регио­нам и странам мира.
* Типы природопользования в различных регионах и странах мира.
* Особенности современного воспроизводства мирового населения.
* Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.
* Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.
* Языки народов мира.
* Современные международные миграции населения.
* Особенности урбанизации в развивающихся странах.
* Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.
* Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
* «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.
* Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного жи­вотноводства.
* Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
* Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.
* Современный географический рисунок мирового морского портового хозяй­ства.
* Международный туризм в различных странах и регионах мира.
* «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
* Запад и Восток Германии сегодня.
* Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
* Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.
* Особенности политической карты Африки.
* Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уро­вень урбанизации в странах Африки.
* Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».
* Географический рисунок хозяйства США.
* Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
* Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
* Особенности современного экономико-географического положения России.
* Внешняя торговля товарами России.
* Глобальная проблема изменения климата.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Социально-экономический |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение.  1. Источники географической информации | 2 |
| 2. Политическое устройство мира | 4 |
| 3. География мировых природных ресурсов | 4 |
| 4. География населения мира | 6 |
| 5. Мировое хозяйство  Современные особенности развития мирового хозяйства | 2 |
| География отраслей первичной сферы мирового хозяйства | 4 |
| География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства | 8 |
| География отраслей третичной сферы мирового хозяйства | 4 |
| 6. Регионы мира  География населения и хозяйства Зарубежной Европы | 6 |
| География населения и хозяйства Зарубежной Азии | 8 |
| География населения и хозяйства Африки | 4 |
| География населения и хозяйства Северной Америки | 4 |
| География населения и хозяйства Латинской Америки | 6 |
| География населения и хозяйства Австралии и Океании | 2 |
| 7. Россия в современном мире | 4 |
| 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества | 4 |
| Итого | 72 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Подготовка докладов, рефератов, индивидуального проекта с исполь­зованием информационных техно­логий и др. | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |
| Всего | 108 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение.  1. Источники географической информации | Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географиче­ской информации.  Демонстрация роли Интернета и геоинформационных си­стем в изучении географии |
| 2. Политическое устройство мира | Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современ­ные межгосударственные конфликты в различных регио­нах мира. Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития |
| 3. География мировых природных ресурсов | Объяснение основных направлений экологизации хозяй­ственной деятельности человека.  Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природ­ных ресурсов отдельных регионов и стран мира.  Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов.  Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана |
| 4. География населения мира | Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения.  Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения.  Умение приводить примеры стран с однородным и наи­более разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения.  Умение приводить примеры стран с наибольшей и наи­меньшей средней плотностью населения.  Объяснение основных направлений и причин современ­ных международных миграций населения.  Умение приводить примеры стран с наибольшей и наи­меньшей долей городского населения.  Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и ме­галополисы |
| 5. Мировое хозяйство  Современные особенности развития мирового хозяйства | Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная спе­циализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно­технической революции.  Умение называть ведущие мировые и региональные эко­номические интеграционные группировки.  Умение приводить примеры отраслей различных сфер хо­зяйственной деятельности.  Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития |
| География отраслей первич­ной сферы мирового хозяйства | Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущи­ми мировыми производителями различных видов продук­ции растениеводства и животноводства.  Умение называть страны, являющиеся ведущими мировы­ми производителями различных видов минерального сырья. Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира |
| География отраслей вторич­ной сферы мирового хозяйства | Умение приводить примеры стран, основная часть элек­троэнергии в которых производится на тепловых, гидрав­лических и атомных электростанциях.  Умение называть страны, являющиеся ведущими миро­выми производителями черных и цветных металлов. Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения.  Умение называть страны, являющиеся ведущими миро­выми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей |
| География отраслей третич­ной сферы мирового хозяйства | Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров.  Умение приводить примеры стран, обладающих наиболь­шей протяженностью и плотностью сети железных и авто­мобильных дорог.  Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира.  Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма.  Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности.  Умение называть страны с наибольшими объемами внеш­ней торговли товарами |
| 6. Регионы мира  География населения и хозяйства Зарубежной Европы | Умение показывать на карте различные страны Зарубеж­ной Европы.  Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади тер­ритории, численности населения и уровню экономическо­го развития.  Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами при­родных ресурсов.  Умение называть страны Зарубежной Европы с наиболь­шими и наименьшими значениями естественного приро­ста населения, средней плотности населения и доли город­ского населения.  Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структу­ры хозяйства Германии и Великобритании |
| География населения и хозяйства Зарубежной Азии | Умение показывать на карте различные страны Зарубеж­ной Азии.  Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади терри­тории, численности населения и уровню экономического развития.  Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.  Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольши­ми и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городско­го населения.  Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.  Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромыш­ленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структу­ры хозяйства Японии, Китая и Индии |
| География населения и хозяйства Африки | Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наиболь­шей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки.  Умение показывать на карте и характеризовать крупней­шие города, основные горнопромышленные и сельскохо­зяйственные районы Африки |
| География населения и хозяйства Северной Америки | Умение объяснять природные, исторические и экономиче­ские особенности развития Северной Америки.  Выделение отраслей международной специализации Ка­нады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопро­мышленные и сельскохозяйственные районы.  Умение объяснять особенности расово-этнического соста­ва и размещения населения США.  Умение показывать на карте и характеризовать крупней­шие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США |
| География населения и хозяйства Латинской Америки | Умение показывать на карте различные страны Латин­ской Америки.  Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономиче­ского развития.  Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспе­ченных различными видами природных ресурсов.  Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения.  Сопоставление стран Латинской Америки по расовому со­ставу населения.  Умение объяснять особенности урбанизации стран Латин­ской Америки.  Умение показывать на карте и характеризовать крупней­шие промышленные центры, основные горнопромышлен­ные и сельскохозяйственные районы Латинской Амери­ки.  Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике |
| География населения и хозяйства Австралии и Океании | Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании.  Выделение отраслей международной специализации Ав­стралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горно­промышленные и сельскохозяйственные районы |
| 7. Россия в современном мире | Умение объяснять современные особенности экономико­географического положения России.  Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России.  Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России |
| 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества | Выделение глобальных проблем человечества.  Умение приводить примеры проявления сырьевой, энер­гетической, демографической, продовольственной и эко­логической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* ***личностных:***
* сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и спо­собность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современ­ному уровню развития географической науки и общественной практики;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов­ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель­ности;
* сформированность экологического мышления, понимания влияния социаль­но-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
* сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудни­честве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полез­ной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
* умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
* критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критич­ной оценки получаемой информации;
* креативность мышления, инициативность и находчивость;
* ***метапредметных:***
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способ­ность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* умение ориентироваться в различных источниках географической информа­ции, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* осознанное владение логическими действиями определения понятий, обоб­щения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
* умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргумен­тированные выводы;
* представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития совре­менного мира;
* понимание места и роли географии в системе наук; представление об обшир­ных междисциплинарных связях географии;
* ***предметных***:
* владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
* владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
* сформированность системы комплексных социально ориентированных гео­графических знаний о закономерностях развития природы, размещения на­селения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
* владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природ­ных и антропогенных воздействий;
* владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о при­родных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
* владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
* владение умениями применять географические знания для объяснения и оцен­ки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
* сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаи­модействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально­экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально­экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально­экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально­экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.

Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2014.

Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.

Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2014.

Холина В. Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., 2014.

Для преподавателей

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

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

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

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

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная прес­са».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издатель­ский дом «Школа-Пресс 1».

Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2014.

Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2014.

Справочники, энциклопедии

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громыко. — М., 1987.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е.Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2003.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2004.

Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д.Аксенова. — М., 2001.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н.А. Симония. — М., 2004.

Интернет-ресурсы

www. wikipedia. org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энцикло­педии).

[www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

[www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county) (сайт Геологической службы США). [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»). [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ЭКОЛОГИЯ**

Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях[[11]](#footnote-12). Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.

Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессиональ­ного образования.

**1. Экология как научная дисциплина**

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности дей­ствия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружаю­щая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. При­родные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных экологических проблем.

*Демонстрации*

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

*Практическое занятие*

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах мест­ности, окружающей обучающегося.

**2. Среда обитания человека и экологическая безопасность**

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Есте­ственная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

*Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.*

Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасно­сти. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к орга­низации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

*Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к до­рожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.*

*Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.*

Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской мест­ности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологи­ческих проблем сельского хозяйства.

*Демонстрация*

Схема агроэкосистемы.

*Практическое занятие*

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

1. **Концепция устойчивого развития**

Возникновение концепции устойчивого развития. *Глобальные экологические про­блемы и способы их решения.* Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». *Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие».*

«Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Эко­логические след и индекс человеческого развития.

*Демонстрации*

Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала.

Индекс «живой планеты».

Экологический след.

*Практическое занятие*

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

1. **Охрана природы**

Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы орга­низаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законо­дательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.

Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологиче­ских проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем.

Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возмож­ности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).

*Демонстрации*

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Особо охраняемые природные территории России.

*Практическое занятие*

Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы. Экскурсия

*Естественные и искусственные экосистемы района, окружающего обучающе­гося.*

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

* Возможности управления водными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.
* Возможности управления лесными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.
* Возможности управления почвенными ресурсами в рамках концепции устой­чивого развития.
* Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы: способы решения проблемы ис- черпаемости.
* Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов.
* История и развитие концепции устойчивого развития.
* Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.
* Основные экологические приоритеты современного мира.
* Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: воз­можные способы решения проблем.
* Особо охраняемые природные территории и их значение в охране природы.
* Популяция как экологическая единица.
* Причины возникновения экологических проблем в городе.
* Причины возникновения экологических проблем в сельской местности.
* Проблемы водных ресурсов и способы их решения (на примере России).
* Проблемы почвенной эрозии и способы ее решения в России.
* Проблемы устойчивости лесных экосистем в России.
* Система контроля за экологической безопасностью в России.
* Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.
* Среда обитания и среды жизни: сходство и различия.
* Структура экологической системы.
* Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.
* Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.
* Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| технический |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 3 |
| Экология как научная дисциплина | 13 |
| Среда обитания человека и экологическая безопасность | 24 |
| Концепция устойчивого развития | 16 |
| Охрана природы | 16 |
| Итого | 72 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | |
| Подготовка докладов, рефера­тов, индивидуального проекта с использованием информаци­онных технологий, экскурсии и др. | 36 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Всего | 108 |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.  Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования |
| 1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА | |
| Общая экология | Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере |
| Социальная экология | Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Уме­ние выделять основные черты среды, окружающей человека |
| Прикладная экология | Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду |
| 2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ | |
| Среда обитания человека | Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу  Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды |
| Городская среда | Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека.  Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища.  Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города |
| Сельская среда | Знание основных экологических характеристик среды обита­ния человека в условиях сельской местности |
| 3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ | |
| Возникновение концеп­ции устойчивого разви­тия | Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения.  Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие» |
| Устойчивость и развитие | Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».  Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс че­ловеческого развития по отношению к окружающей среде |
| 4. ОХРАНА ПРИРОДЫ | |
| Природоохранная  деятельность | Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.  Умение определять состояние экологической ситуации окру­жающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу |
| Природные ресурсы и их охрана | Умение пользоваться основными методами научного позна­ния: описанием, измерением, наблюдением — для оценки со­стояния окружающей среды и ее потребности в охране |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

* *личностных:*
* устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
* готовность к продолжению образования, повышению квалификации в из­бранной профессиональной деятельности, используя полученные экологи­ческие знания;
* объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
* умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
* готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен­ку уровня собственного интеллектуального развития;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по реше­нию общих задач в области экологии;
* *метапредметных:*
* овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятель­ности для изучения разных сторон окружающей среды;
* применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимен­та) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с ко­торыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их до­стижения на практике;
* умение использовать различные источники для получения сведений эко­логической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;
* *предметных*:
* сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;
* сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
* владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуаци­ях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
* владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обя­занностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
* сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
* сформированность способности к выполнению проектов экологически ориен­тированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасно­стью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

**Валова В.Д.** Экология. — М., 2012.

**Константинов В.М., Челидзе Ю.Б.** Экологические основы природопользования. — М., 2014.

**Марфенин Н.Н.** Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2013.

**Миркин Б.М., Наумова Л.Г., Суматохин С.В.** Экология (базовый уровень). 10 —11 клас­сы. — М., 2014.

Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2012.

**Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г.** Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

**Тупикин Е.И.** Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

**Чернова Н.М., Галушин В. М., Константинов В. М.** Экология (базовый уровень). 10 — 11 классы. — М., 2014.

Экология Москвы и устойчивое развитие / под ред. Г.А. Ягодина. — М., 2011.

Для преподавателей

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об­разования».

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

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

**Аргунова М.В.** Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.

**Аргунова М. В**., **Колесова Е. В**. Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое раз­витие». — М., 2011.

**Марфенин Н.Н**. Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2012.

Интернет-ресурсы

[www.ecologysite.ru](http://www.ecologysite.ru) (Каталог экологических сайтов).

[www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).

[www.ecocommunity.ru](http://www.ecocommunity.ru) (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии Рос­сии).

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экологические основы природопользования**

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным базисным учебным планом по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях СПО.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

* анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
* соблюдать регламенты по экологической безопасности. в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

* особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
* условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;
* принципы и методы рационального природопользования;
* основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
* принципы размещения производств различного типа;
* основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
* правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

Техник должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать и проводить работы по техническому обслуживанию и ремонту автотранспорта.

ПК 1.2. Осуществлять технический контроль при хранении, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте автотранспорта.

ПК 1.3. Разрабатывать технологические процессы ремонта узлов и деталей.

ПК 2.1. Планировать и организовывать работы по техническому обслуживанию и ремонту автотранспорта.

ПК 2.2. Контролировать и оценивать качество работы исполнителей работ.

ПК 2.3. Организовывать безопасное ведение работ при техническом обслуживании и ремонте автотранспорта.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 8 |
| лабораторные занятия |  |
| семинарские и зачетные занятия |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: |  |
| написание реферата |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 16 |

**2.2 Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Аудиторные занятия | Социально-экономический профиль |
| Введение  Экология как научная основа природопользования. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Экологическое образование, воспитание и культура | 2 |
| Раздел 1  Особенности взаимодействия общества и природы | 20 |
| Раздел 2  Правовые и социальные вопросы природопользования | 10 |
| **Итого** | **32** |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| **Всего** | **48** |

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Экологических основ природопользования на 30 посадочных мест.

Технические средства обучения:

* мультимедиапроектор;
* компьютер;
* видеоматериалы.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основная литература:**

1. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования. Учебник для колледжей и средне-специальных учебных заведений. 5-е изд. перераб., Ростов на Дону: «Феникс», 2009- 408 с.

**Дополнительная литература:**

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова Н.В. «Экологические основы природопользования»: 5-е изд. перераб. и доп., М.: Издательский Дом «Дашков и К», 2008-320с.
2. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. Учебник – 2-е издание, испр. М.: ФОРУМ: ИНФА- М, 2007-256с.
3. Колесников С.И. «Экологические основы природопользования». Учебник. Изд-во «Дашков и К», 2008-304с.
4. Константинов В.М., Челедзе Ю.Б. ЭОПП: Учебное пособие для студентов учреждения среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», НМЦ СПО, 4-е изд., испр. и доп. 2006-208 с.

**программа УЧЕБНОЙ ДИсциплины**

**Формирование жизнестойкости студентов**

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФОРМИРОВАНИЕ ЖИЗНЕСТОЙКОСТИ СТУДЕНТОВ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины предназначена для реализации общеобразовательной подготовки в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования по специальностям среднего профессионального образования строители

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Программа учебной дисциплины «Формирование жизнестойкости студентов» входит в общеобразовательный цикл и является дополнительной учебной дисциплиной по выбору студентов.

**1.3. Цели и результаты освоения учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Содержание программы «Формирование жизнестойкости студентов» направлено на достижение следующих **целей:**

- повышение уровня жизнестойкости подростков, профилактика антивитального поведения;

**в направлении личностного развития**

- оказание психолого-педагогической поддержки и помощи детям и подросткам, оказавшимся в трудной жизненной ситуации;

-формирование навыков конструктивного взаимодействия (работа в команде, поведение в конфликтной ситуации, создание благоприятного психологического климата в коллективе);

-формирование у подростков позитивного самосознания собственной личности и личности других людей;

-организация и включение подростков в ценностно-значимую для них деятельность

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

Повышение уровня жизнестойкости подростков, что проявляется в сформированности качеств:

-высокая адаптированность;

- уверенность в себе;

- независимость, самостоятельность суждений;

- стремление к достижениям;

- ограниченность контактов, самодостаточность

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: сохранения здоровья и оптимального уровня работоспособности и активности в стрессогенных условиях; признание человеком своих реальных возможностей, принятие реальной собственной уязвимости ; умение находить выход из критических ситуаций или (что более реально) на изменение его отношения к ним.

**1.4. Основные виды деятельности и компетенции, формируемые в результате освоения учебной**

Программа учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций, предъявляемых ФГОС по реализуемой специальности

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать значения жизнестойкости в современном обществе. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Владеть навыками совладения с трудными жизненными ситуациями. |
| ОК 5. | Адекватного принимать в свой адрес, как положительной информации, так и отрицательной |
| ОК 6. | Преодолевать тревожность и волнение. |
| ОК 7. | Разрабатывать собственную стратегию успеха. |
| ОК 8. | Планировать собственное будущее. |

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося \_54\_часов,

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося \_36\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося \_18\_\_\_\_\_ часов.

* 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 18 |
| Итоговая аттестация в форме **зачета** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| Основы безопасности жизнедеятельности | Самоанализ подростками сильных и слабых сторон своей личности. Развитие рефлексии. Формирование мотивации на работу с собственными недостатками как способ саморазвития личности. Командообразование. Самопрезентация. Формирование команды, толерантности во взаимоотношениях и  взаимодействии. | **1** |
| Я - личность и индивидуальность. Побеждают сильные духом | Актуализация представления об особенностях привычек, взглядов, вкусов, позиций, поведения, деятельности людей, обусловленных половыми различиями. Развитие умения сотрудничать, учитывая эти знания. Формирование актуального полоролевого поведения. Формирование команды, толерантности во взаимоотношениях и взаимодействии. | **1** |
| Я в мире друзей. | Формирование ценностного отношения к себе, своей жизни, близким. Развитие представления о взаимосвязи личных качеств с жизненными успехами и неудачами людей. Формирование: убеждения, что успех в учебе и других делах зависит от труда и упорства; уверенного поведения, произвольности и самоконтроля, адекватной самооценки. Обучение приемам конструктивного общения. | **2** |
| Мои ценности: жизнь, здоровье, время, друзья, семья, успехи «Урок бабочки» | Формирование понятий: опасность, риск, трудная жизненная ситуация, помощь, самопомощь, взаимопомощь. Обучение приемам анализа, планирования и преодоления трудной жизненной ситуации. Формирования умения обращаться за помощью к взрослому, сверстникам, пользоваться телефоном доверия. Службы экстренной помощи. | **1** |
| Практикум уверенного поведения в опасных ситуациях. «Ты –человек, ты сильный и смелый» | Формирование жизненной позиции ,раскрытие внутренних ресурсов личности. | **2** |
| «Первым будь» | Формирование: позитивных представлений о будущем; убеждения, что будущее нужно планировать, достижения и успех - результат деятельности человека. Успех деятельности зависит от умения общаться и взаимодействовать с другими. Формирование жизненной позиции ,раскрытие внутренних ресурсов личности. |  |
| «Сказка о лунном лучике» | Формирование понятий: конструктивное (успешное) общение, критика, комплимент, конфликт, этика общения. Обучение способам распознавания уверенного и неуверенного поведения в общении, умения оказать поддержку. Тренировка: уверенного выступления, умения обращения за помощью (на модели игровой ситуации). | **2** |
| Практикум общения | Формирование позитивного мышления, навыков самоконтроля и саморегуляции. Тренировка принятия решения, обращения за помощью и преодоления трудной жизненной ситуации (на модели игровой ситуации). Службы экстренной помощи (контактные телефоны). | **2** |
| Практикум нестандартных решений в трудных жизненных ситуациях | Формирование: адекватной самооценки, умения объективно оценивать свои сильные и слабые стороны; мотивации, целеполагания, планирования саморазвития; конструктивного отношения к критике в свой адрес. Тренировка в приемах саморегуляции, самопрезентации (на модели игровой ситуации). | **2** |
| Если бы моим другом был ... я сам | Цель: познакомить  с понятием жизнестойкости и её значимостью в жизни человека; исследовать уровень развития компонентов жизнестойкости и уровень тревожности у обучающихся с помощью «Теста жизнестойкости» (методика С. Мадди, адаптация Д.А. Леонтьева), методики «Шкала тревожности» (15-17 лет);способствовать развитию умения адекватного принятия в свой адрес как положительной  информации, так и отрицательной. Формирование позитивного восприятия реальности | **1** |
| «Жизнестойкий человек . Как им стать?».  «Выстоять нельзя упасть | Особенности принятия индивидуального и коллективного решения. Тренировка умения предлагать и отстаивать свою точку зрения при принятии коллективного решения (на модели игровой ситуации «Презентация группы»). | **2**  **1** |
| Практикум общения | Формирование навыков конструктивного общения, умений принятия коллективного решения. Формирование и сплочение команды, коррекция социометрического статуса, взаимоотношений, неадекватной самооценки. | **1** |
| Презентация жихненстойкоть | Формирование умения постоять за себя, отстаивать свои права, сказать «нет»; анализировать ситуации, выявляя свое ошибочное суждение. Индивидуальные приемы психологической защиты и совладающего поведения в сложных жизненных ситуациях. Информирование о волевых качествах, нравственной направленности поступков и поведения при взаимодействии с другими людьми, примеры успешного преодоления трудностей | **2** |
| Практикум преодоления трудностей. | Осознание собственной ценности, ценности человеческой жизни. Выбор своей социальной позиции, норм поведения при взаимодействии с другими людьми. Характер принятых решений, направленность выбора в сложных жизненных ситуациях (на модели игровой ситуации). | **2** |
| Я - личность! | Дискуссия о жизненных целях и ценностях. Определение  факторов риска и опасности (в т.ч. зависимости). Индивидуальные приемы психологической защиты и совладающего поведения в ситуациях риска и опасности. | **1** |
| Ценность жизни. Факторы риска и опасности. | Психологические зашиты. | **2** |
| Практикум общения | Самоанализ подростками сильных и слабых сторон своей личности. Развитие рефлексии. Формирование мотивации на работу с собственными недостатками как способ саморазвития личности. | **1** |
| Практикум саморегуляции | Дискуссия: «Риск - дело благородное? Рискованное поведение - проявление смелости, взрослости, решительности?» Формирование понятий: неоправданный риск, минимальный риск, склонность к риску, минимизирование неизбежного риска, самосохранение, самоспасение, самопомощь | **1** |
| Риск – дело благородное? | Актуализация представления о своем будущем, о своих жизненных целях. Профессия как ценность. Формулирование целей и определение временных границ. Личностные стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях. Программы защиты от стресса, зависимости | **2** |
| Жизнь по собственному выбору | Анализ особенностей общения, ресурсов личностного роста учащихся. Формирование навыков конструктивного поведения в ситуации сложного выбора, принятия коллективного решения. Защита от агрессии и стрессов. | **1** |
| Практикум конструктивного   общения | Любовь и романтические отношения в жизни человека. Отношение к любви в разные эпохи. Характер отношений между любящими людми. «Разрушители» любви. Признаки насилия и зависимости в отношениях. Как пережить разрыв в романтических отношениях? | **2** |
| Любовь! Что это такое? | Проблемы смысла жизни и счастья- составляющие счастья. Я – в мире сверстников. Я – в мире взрослых. | **1** |
| Проблемы смысла жизни | Формирование ценностного отношения к себе, своей жизни, близким. Развитие представления о взаимосвязи личных качеств с жизненными успехами и неудачами людей. Обучение приемам конструктивного общения. | **1** |
| Мои ценности: жизнь, здоровье, время, друзья, семья, успехи |  | **2** |
| **всего** | | **36** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета . Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран, компьютер, видеоматериалы, учебные пособия, таблицы, демонстрационное оборудование и установки, лабораторное оборудование

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Амбрумова А.Г., Бородин С.В.. Михлин А.С. Предупреждение самоубийств. – М., 1980.

2. Баева И.А. Тренинги психологической безопасности в школе.- СПб.: Речь, 2002

3. Бек А., Раш А. И др. Когнитивная терапия депрессий. – СПб.: Питер, 2003.

4. Вачков И., Битянова М.Р. Я и мой внутренний мир. Психология для старшеклассников.- СПб, 2009.-111 с.

5. Голант М.. Голант С. Если тот, кого вы любите, в депрессии. Помоги себе - помоги другому. – М.: Институт психотерапии, 2001

. 6. Книжникова С.В. Педагогическая профилактика суицидального поведения поведения на основе формирования жизнестойкости (Монография).- Краснодар.

**Дополнительные источники**

1.Время взрослых поступков.Б.З.Вульфов, В.Д.Иванов.М 1993г.

2.М.В.Зюзько 5 шагов к себе.М.1992г.

3.Е.Жариков,Е.Крушельский Для тебя и о тебе. Просвещение.

**Интернет-ресурсы:**

http://azps.ru - А. Я. Психология: тесты, тренинги, словарь, статьи

http://pedsovet.su – Раздел «Психологу». Разработка уроков и занятий.

[http://www.vashpsixolog.ru](http://infourok.ru/site/go?href=http%3A%2F%2Fwww.vashpsixolog.ru) – Ваш психолог. Работа психолога в школе.

**программа УЧЕБНОЙ ДИсциплины**

**Основы проектной деятельности**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы проектной деятельности»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения

«Основы проектной деятельности» с целью реализации ППКРС среднего общего образования для профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре учебного плана:** программа дисциплины входит в общеобразовательный цикл и является базовой (профильной) дисциплиной

**1.3. Цели и результаты освоения учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Содержание программы дисциплины «Основы проектной деятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

***в направлении личностного развития***

-формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;

**-**развитиелогического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;

формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;

* развитие интереса к творчеству;

***в метапредметном направлении***

а) развитие целеполагания , планирования,

выделение и формулирование познавательной цели;

поиск и выделение необходимой информации;

применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

умение структурировать знания;

умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;

выбор наиболее эффективных способов решения задач

извлечение необходимой информации;

-планирование сотрудничества в поиске и сборе информации;

владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.

-формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности;

***в предметном направлении***

- отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.

- выделение основных этапов создания проекта

- представления о научных методах, используемых при создании проекта

- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;

- получение представления об обще логических методах и научных подходах;

- получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

* сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
* способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
* сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
* способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

**1.4. Основные виды деятельности и компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:**

Программа учебной дисциплины способствует формированию следующих видов деятельности обучающегося:

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов** |
|  | **Деятельности обучающегося** |
| **Введение** | Цели и задачи изучения основы проектной деятельности в учреждениях среднего профессионального образования. Проектирование в профессиональной деятельности. Творческая и исследовательская деятельность и творческий проект. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. |
| **Проект. Виды проектов** | Знать типы проектов, виды проектов. Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владение устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание. |
| **Способы получения и переработки информации** | Уметь анализировать, критически оценивать и интерпретировать информацию. Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей. Способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. |
| **Исследовательская работа** | Использовать алгоритм создания проекта. Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах. Осуществлять исследование. Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах. Осуществлять поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы. Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его и учета характера сделанных ошибок. |
| **Индивидуальный проект** | Находить в тексте требуемую информацию; определять тему и главную мысль текста. Решать задачи на основе изученного материала. |
| **Оформление результатов исследования** | Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий.  Анализировать и осмысливать текст задачи, переформулировать условие, моделировать условие и строить логическую цепочку. Уметь формулировать и удерживать учебную задачу; преобразовывать практическую задачу в познавательную; ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с учителем.  Учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве. Понимать информацию, представленную в текстовой форме; отделять новое знание от  известного; ставить вопросы к тексту и искать ответы на них. Ориентировать в системе знаний; выполнять анализ, производить синтез. |
| **Защита проекта** | Адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности, использовать речь для регуляции своего действия. ставить вопросы; обращаться за помощью; формулировать свои затруднения; предлагать помощь и сотрудничество; проявлять активность во взаимодействии для решения коммуникативных задач слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем. |

Программа учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций, предъявляемых ФГОС по реализуемой специальности

**Общие компетенции(ОК):**

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

* 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Вид учебной работы** | |  |  | ***Объем часов*** |
|  | | |  |  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | | |  |  | **54** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | | |  |  | **36** |
| в том числе: |  |  |  |  |  |
| практические занятия | |  |  |  | **8** |
| контрольные работы | |  |  |  | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | | |  |  | **18** |
| в том числе: |  |  |  |  |  |
| *Рефераты*  *Устное сообщение*  *-*  *Итоговая аттестация в форме* (указать*)* | | | | | **10**  **8** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  | Содержание | **2** |  |
| **Введение** | Образование, научное познание, научная деятельность. Образование как ценность. Выбор образовательного пути.  Роль науки в развитии общества. Особенности научного познания. Цели и задачи дисциплины. План работы. Форма итоговой аттестации . |  | **1** |
| **Тема 1. Проект. Виды проектов** | Содержание | **6** |  |
| Проект. Особенности и структура проекта. Виды проектов: реферативный, практический или опытно - экспериментальный.  Планирование проекта. Этапы проекта. Формы продуктов проектной деятельности и презентация проекта. |  | **1** |
| *Практическая работа:*  Планирование проекта | **2** |  |
| *Самостоятельная работа*:  Разработка этапов проекта | **3** |  |
| **Тема 2. Способы получения и переработки информации** | |  |  | | --- | --- | | Содержание |  | | Виды источников информации. Использование каталогов и поисковых программ. Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Составление плана информационного текста. Формулирование пунктов плана.  Тезисы, виды тезисов, последовательность написания тезисов. Конспект, правила конспектирования. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Рецензия, отзыв. | | | **6** |  |
|  | **1** |
| *Практическая работа:*  1. Использование каталогов и поисковых программ.  2. Составление плана информационного текста. | **2** |  |
| *Самостоятельная работа:*  Поиск информации в Интернете  Использование электронных ресурсов для работы. | **3** |  |
| **Тема :3 Исследовательская работа** | Содержание | **10** |  |
| Структура исследовательской работы. Этапы исследовательской работы. 2. Основная часть исследования: составление индивидуального рабочего плана, поиск источников и литературы, отбор фактического материала. Методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент);методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному и др.). Работа над введением научного исследования: выбор темы, обоснование ее актуальности, формулировка цели и конкретных задач предпринимаемого исследования. Основная часть исследования: составление индивидуального рабочего плана, поиск источников и литературы, отбор фактического материала. Методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент);методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному и др.). Результаты опытно-экспериментальной работы: схемы, чертежи, диаграммы, рисунки, анализ, выводы, заключение. Подготовка сообщения. Отзыв. Рецензия |  | **1** |
| *Практическая работа:*  Работа над введением научного исследования Работа над основной частью исследования | **2** |  |
| *Самостоятельная работа:* Выбор темы и обоснование ее актуальности, выделение проблемы, формулировка гипотезы. Формулировка цели, задач исследования, выбор объекта и предмета исследования. | **3** |  |
| **Тема 4: Индивидуальный проект** | Содержание | **8** |  |
| |  | | --- | | Выбор темы и ее конкретизация (определение жанра проекта). |   Определение цели, формулирование задач. Подготовка к исследованию и его планирование. Определение источников информации. Планирование способов сбора и анализа информации. Подготовка к исследованию и его планирование. Проведение исследования. Сбор и систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Промежуточные отчеты обучающихся, обсуждение альтернатив, возникших в ходе выполнения проекта. Предзащита проекта. |  | **1** |
| *Самостоятельная работа:*  Подбор материалов. Подготовка к публичному выступлению, подготовка презентации. | **3** |  |
| **Тема 5: Оформление результатов исследования** | Содержание | **7** |  |
| Оформление проекта в соответствии с предъявляемыми требованиями.  Использование стандартных программ MicrosoftOffice.  Результаты исследовательской работы: таблицы, графики, диаграммы, схемы, рисунки, анализ, выводы, заключение |  | **1** |
| Практическая работа:  Оформление работы в соответствии с требованиями | **2** | **2** |
| Самостоятельная работа:  Создание компьютерной презентации | **2** |  |
| **Тема 6: Защита проекта** | Содержание | **7** |  |
| 1. Как знаменитые люди готовились к выступлениям..  Публичное выступление на трибуне и личность. Главные предпосылки успеха публичного выступления.  Как сделать ясным смысл вашего выступления.  Большой секрет искусства обхождения с людьми. Как заканчивать выступление.  2. Публичная защита проекта |  | **1** |
| Самостоятельная работа:  Подготовка авторского доклада, презентации | **3** |  |
| **Зачетная работа** | Представление проекта | **2** | **3** |
| Публичное выступление | **2** |  |
| Самостоятельная работа:  Оценка проектов по критериям других авторов | **2** |  |
|  | Итого | **54** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- доска

Технические средства обучения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор (рабочее место преподавателя);

- компьютеры с необходимым лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся.

Программное обеспечение (лицензионное или свободно распространяемое):

- операционная система Windows;

- текстовый процессор MS Word;

- электронные таблицы MS Excel;

o графические редакторы:Paint, Компас, Draw (в составе OpenOffice).

**3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Боронина, Л. Н. основы управления проектами : [учеб.пособие] / М-во образования и науки рос. Федерации, Екатеринбург : изд-во Уральский университет 2015.

2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб.пособие для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Академия, 2012

**Дополнительные источники:**

1. Степанова М.В. Учебно-исследовательская деятельность школьников в профильном обучении: Учебно-методическое пособие для учителей / Под ред. А.П. Тряпицыной.

2. Чечель И.Д. Исследовательские проекты в практике обучения. Исследовательская деятельность www/direktor/ru

3. «Обучение для будущего». Intel (при поддержке Microsoft): Учеб.пособие. – 5-е изд., испр. – М.: Русская Редакция, 2005.

http: // www.potal.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

http: //school.holm.ru – Школьный мир: каталог образовательных ресурсов.

Поисковые системы

http: // www. Rambler.ru

http: // www.yandex.ru

http: // www.aport.ru

http: // www.metabot.ru

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УД. 04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД**

* 1. **1.1.Область применения программы.**

Рабочая программа вариативной учебной дисциплины (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер.**

* 1. **1.2.Место дисциплины в структуре ОПОП.**

Учебная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла и реализуется за счет часов вариативной части.

* 1. **1.3.Цели и задачи дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен.

**уметь:**

-составлять суточный рацион питаниядля диет №1,№2, №5, №7, №9, №10 с использованием Сборника рецептур

**-**составлять и использовать технологические карты на блюда диетического питания

-выбирать специальный инвентарь и оборудование диетического назначения

-готовить блюда лечебного питания для диет №1,№2, №5, №7, №9, №10

-проверять органолептическим способом качество диетических блюд

-соблюдать правила отпуска и подачи диетических блюд

**знать:**

-характеристики диет№1,№2, №5, №7, №9, №10

-этапы технологического процесса и принципа производства диетических блюд

-способы кулинарной обработки продуктов в лечебной кулинарии

-методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение органов пищеварения

-правила оформления и отпуск блюд диетического питания

-требования к качеству блюд

-специальный инвентарь и оборудование диетического назначения

-правила безопасной эксплуатации оборудования

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар» 16675.

**1.4** **Количество часов на освоение рабочей программы**:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов,

- самостоятельной работы обучающегося 38 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УД. 04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД**

* 1. **2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **114** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **76** |
| в том числе: |  |
| -практические занятия | 42 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 38 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УД.04. Технология приготовления диетических блюд.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| **Раздел 1. Основы лечебного питания.** | | **12** |  |
| **Тема 1.1. Особенности лечебного питания.** | **Содержание учебного материала** | 3 | 1 |
| 1. Характеристика диетического питания. 2. Продукты рекомендуемые и нерекомендуемые для диетического питания. 3. Основные приемы тепловой обработки. 4. Механическое, химическое и термическое щажение органов пищеварения. |
|  | **Самостоятельная работа:**  Проработка материала по теме:   1. Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта. 2. методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта. | 4 | 2 |
| **Тема 1. 2.Технолоические методы обработки лечебной кулинарии.** | **Содержание учебного материала** | 2 | 1 |
| 1. Методы обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта. Снижение содержания растительной клетчатки. Снижение содержания животной соединительной ткани. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. 2. Методы обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта. Извлечение из мяса, рыбы экстрактивных веществ. Температурный режим. Соотношение между количеством мяса и воды. Степень измельчения мяса. Удаление эфирных масел. 3.Исключение процессов жарения и запекания. |
| **Практическое занятие**  Составление технологических карт на блюд диетического питания | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа.**  Написание реферата на тему: «Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами». | **3** | 2 |
| **Раздел 2. Особенности подбора пищевых продуктов и технология**  **приготовления пищи для лечебных диет.** | | **34** |  |
| **Тема 2.1. Характеристика диет № 1, 2.** | **Содержание учебного материала.** | **4** | 1 |
| 1. Характер заболеваний при которых рекомендуют диету № 1 и № 2. 2. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диеты 1,2. 3. Продукты, которые исключают или ограничивают для диет №1,2. |  | 1 |
| **Практические занятия**   1. Подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону. | 2 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Проработка материала по теме: «Характеристика диет 1,2». | **3** | 2 |
| **Тема 2.2. Характеристика диеты №5.** | **Содержание учебного материала.** | **2** | 1 |
| 1. Характеристика заболевания, при котором назначают диету №5. 2. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диеты № 5. 3. Продукты, которые исключают или ограничивают для диеты № 5. |
| **Практические занятия**   1. Подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону. | 3 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Проработка материалапо теме:«Характеристика диеты № 5». | 3 | 2 |
| **Тема 2.3. Характеристика диет № 7, № 10** | **Содержание учебного материала.** | 2 | 1 |
| 1. Характер заболеваний, при которых назначают диету № 7,10. 2. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диет № 7,10 3. Продукты, которые исключают или ограничивают для диеты № 7, № 10 |
| **Практические занятия**  Составление суточного рациона питания для диеты № 7, № 10. | 4 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Проработка материала по теме: «Характеристика диет № 7, № 10». | 3 | 2 |
| **Тема 2.4. Характеристика диеты №9.** | **Содержание учебного материала.** | 3 | 1 |
| 1. Характер заболеваний, при которых назначают диету № 9. 2. Рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки для диет № 9 3. Продукты, которые исключают или ограничивают для диеты № 9 |
| **Практические занятия**  Составление суточного рациона питания для диеты № 9 | 2 | 1 |
| **Самостоятельная работа.**  Проработка материала по теме: «Характеристика диет №9». | 3 | 2 |
| **Раздел 3. Технология приготовления диетических блюд.** | | **65** |  |
| **Тема 3.1. Технология приготовления супов диетического питания.** | **Содержание учебного материала.** | 3 | 1 |
| 1. Бульоны, крупные и овощные отвары, льезоны. 2. Супы на бульонах, на овощных отварах. 3. Пюреобразные супы. 4. Прозрачные супы. 5. Молочные супы. 6. Супы фруктовые и ягодные. 7. Холодные супы. 8. Оформление, отпуск, требования к качеству. |
| **Практические занятия**   1. приготовление бульонов крупных и овощных отваров. 2. Приготовление супов. | 4 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Составление технологических карт. | 3 | 2 |
| **Тема 3.2. Технология приготовления соусов, холодных блюд и закусок диетического питания.** | **Содержание учебного материала.** | 3 | 1 |
| 1. Молочные и сметанные соусы. 2. Соусы на бульонах, овощных и крупных отварах. 3. Яично-масленые соусы. 4. Соусы фруктовые. 5. Соусы для холодных блюд. 6. Холодные блюда и закуски для диетического питания. 7. Оформление, отпуск, требования к качеству. |
| **Практические занятия**   1. Приготовление соусов. 2. Приготовление холодных блюд и закусок. | 6 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Составление технологических карт. | 3 | 2 |
| **Тема 3.3. Технология приготовления диетических блюд из овощей, из круп и макаронных изделий.** | **Содержание учебного материала.** | 3 | 1 |
| 1. Блюда из отварных припущенных овощей. 2. Блюда из жаренных овощей. 3. Блюда из тушеных овощей. 4. Блюда из запеченных овощей. 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. 6. Оформление, отпуск требования к качеству. |
| **Практические занятия**   1. Приготовление блюд из овощей. 2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 4 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Составление технологических карт. | 3 | 2 |
| **Тема 3.4. Технология приготовления диетических рыбных блюд.** | **Содержание учебного материала.** | 2 | 1 |
| 1. Блюда из отварной и припущенной рыбы. 2. Блюда из жаренной рыбы. 3. Блюда из запеченной и тушеной рыбы. 4. Блюда из морепродуктов. 5. Оформление, отпуск, требования к качеству. |
| **Практические занятия**   1. Приготовление блюд из рыбы. 2. Приготовление блюд из морепродуктов. | 4 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Составление технологических карт. | 3 | 2 |
| **Тема 3.5. Технология приготовления диетических мясных блюд.** | **Содержание учебного материала.** | 2 | 1 |
| 1. Отварные блюда из мяса. 2. Блюда из жаренного мяса. 3. Тушеные и запеченные блюда из мяса. 4. Оформление, отпуск, требования к качеству. |
| **Практические занятия**  Приготовление блюд из мяса. | 4 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Составление технологических карт. | 2 | 2 |
| **Тема 3.6. Технология приготовления диетических блюд из яиц и творога.** | **Содержание учебного материала.** | 2 | 1 |
| 1. Блюда из яиц. 2. Блюда из творога. 3. Оформление, отпуск, требования к качеству. |
| **Практические занятия**   1. Приготовление блюд из яиц 2. Приготовление блюд из творога. | 4 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Составление технологических карт. | 2 | 2 |
| **Тема 3.7. Технология приготовления диетических сладких блюд и напитков.** | **Содержание учебного материала.** | 2 | 1 |
| 1. Компоты. 2. Желированные сладкие блюда. 3. Напитки. 4. Оформление, отпуск, требование к качеству. |
| **Практические занятия**   1. Приготовление сладких блюд. 2. Приготовление напитков. | 4 | 3 |
| **Самостоятельная работа.**  Составление технологических карт. | 2 | 2 |
|  | **Всего:** | **108** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.**

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия кабинета технологии кулинарного производства,

лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя.
2. Рабочие места обучающихся.
3. Муляжи готовой продукции.
4. Таблицы, схемы, технологические карты.
5. Дидактические средства.

Технические средства обучения:

1. Мультимедийная установка.
2. Персональный компьютер.
3. Телевизор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

1. Холодильное оборудование.
2. Пароконвектомат.
3. Миксеры.
4. Электрические плиты.
5. Ножи.
6. Сотейники.
7. Кастрюли.
8. Ванны для мытья посуды.
9. Раковина для мытья посуды.
10. Сковороды.
11. Разделочные доски.
12. Котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

1. Технология приготовления диетических блюд. М. Экономика. 2006 г Под ред. М.Я. Бренц; Н.П. Сизова.

2.Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятия общест­венного питания; изд. Техника, 2009 г.

**Дополнительные источники:**

1. Технология приготовления пищи; Под ред. Н.И. Ковалев. 2000г.
2. Справочник технолога общественного питания М. Экономика 2002г.
3. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М. 2002г.
4. Сборник задач по курсу «Технологии продукции общественного питания».  
   М. 2002г. А.П. Терентьева

5. Справочник по диетологии. Под ред. А. А. Покровского, М.А. Самсонова, М. Медицина. 2005г

**Интернет-ресурсы:**

http://www.detskiysad.ru/kulinaria/dietpitanie.html

http://jurnalik.ru/

http://www.malinalife.rU/health/diets/0/880/ - http://www.inflora.ru/directorv/therapeutic-diets/pancreatitis-diet-5p.html

http://onejournal.ru/

http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cookmg.nsf/diet -

http://www.dieta.ru/bluda/

htt://vkysno.kiev.ua/d-trecet-action-recetlist-tid-8.html

http://supy-salaty.ru/77-dieticheskie-blyuda.html

http://spravpit.liferus.ru/7\_4\_9\_krupy.htm

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, практических работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Формы и методы контроля результатов обучения** |
| **Уметь:** |  |
| -составлять суточный рацион питаниядля диет №1,№2, №5, №7, №9, №10 с использованием Сборника рецептур | Текущий контроль в форме оценки выполнения практических заданий по темам учебного материала. |
| **-**составлять и использовать технологические карты на блюда диетического питания |
| -выбирать специальный инвентарь и оборудование диетического назначения |
| -готовить блюда лечебного питания для диет №1,№2, №5, №7, №9, №10 |
| -проверять органолептическим способом качество диетических блюд |
| -соблюдать правила отпуска и подачи диетических блюд |
| **Знать:** |  |
| -характеристики диет№1,№2, №5, №7, №9, №10 | Текущий контроль в форме оценивания устных ответов, тестирования.  Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета. |
| -этапы технологического процесса и принципа производства диетических блюд |
| -способы кулинарной обработки продуктов в лечебной кулинарии |
| -методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение органов пищеварения |
| -правила оформления и отпуск блюд диетического питания |
| -требования к качеству блюд |
| -специальный инвентарь и оборудование диетического назначения |
| -правила безопасной эксплуатации оборудования |

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности**  **( правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **Балл**  **( отметка**) | **Вербальный аналог** |
| 90÷100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70÷79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

**3.4 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии начального профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 746 Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29634

Рабочая учебная программа учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

ОК 16675 Повар, ОК 12901. Кондитер.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 « Повар-кондитер».

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку

полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;

самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося - 16 часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| В том числе: |  |
| лабораторные работы | **-** |
| практические занятия | **16** |
| контрольные работы | **1** |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| **Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета | **1** |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
| **ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | | | | **48** |  |
| Тема 1.1.  Понятие о микроорганизмах  Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. | **Содержание** | | | **2** |  |
| 1 | | Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе.  Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение,  размножение, спорообразование.  Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.  Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов:  температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и  реакция среды.  Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.  Распространение микробов в природе | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 1 |  |
|  | | Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования.  Микрокопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей. |
| Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов | **Содержание** | | | **3** |  |
| 1 | | Микробиология мяса и мясных продуктов  Микробиология рыбы и рыбных продуктов.  Микробиология баночных консервов.  Микробиология молока и молочных продуктов.  Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.  Микробиология зернопродуктов. | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 2 |  |
| 1 | | Методы культивирования микроорганизмов. |
| 2 | | Овладение методами количественного учета микробиологического анализа пищевых продуктов. |
| Тема 1.3. Инфекционные заболевания. | **Содержание** | | | **2** |  |
| 1 | | Общие понятия об инфекционных заболеваниях.  Пути проникновения и передачи инфекции.  Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактереносительстве. | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 1 |  |
|  | | Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов. |
| Тема 1.4. Пищевые инфекционные заболевания. | **Содержание** | | | **1** |  |
| 1 | | Острые кишечные инфекции:  Меры профилактики острых кишечных инфекций.  Зоонозы.  Меры предупреждения распространения зооноз. | 1 | 2 |
| Тема 1.5. Пищевые отравления бактериального происхождения. | **Содержание** | | | 1 |  |
| 1 | | Общее понятие о пищевых отравлениях  Пищевые отравления бактериального происхождения.  Меры по предупреждению отравлений бактериального происхождения.  Микотоксикозы. | 1 | 2 |
| Тема 1. 6. Пищевые отравления немикробного происхождения. | **Содержание** | | | 3 |  |
| 1 | | Отравление продуктами ядовитыми по своей природе.  Отравление продуктами временно ядовитыми.  Отравление ядовитыми примесями. | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 2 |  |
| 1 | | Анализ материалов расследования пищевых отравлений бактериального  происхождения. |
| 2 | | Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. |
| Тема 1. 7. Глистные заболевания. | **Содержание** | | | **3** |  |
| 1 | | Общие понятия о глистных заболеваниях.  Причины, вызывающие заболевания. | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 2 |  |
| 1 | | Анализ материалов расследования глистных заболеваний. |
| 2 | | Разработка мероприятий по профилактике глистных заболеваний |
| Тема 1.8. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. | **Содержание** | | | **5** |  |
| 1 | | Основные сведения о санитарии и гигиене труда.  Понятие о личной гигиене.  Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников  общественного питания.  Содержание полости рта.  Санитарная одежда и правила её ношения и хранения. | 1 | 2 |
| Тема 1. 9. Санитарный режим предприятия общественного питания. | 1 | | Санитарный режим поведения.  Медицинские обследования.  Санитарный контроль.  Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного  питания и их предупреждение. | 1 | 2 |
| Тема 1.10. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. | 1 | | Требования к устройству предприятий общественного питания.  Требования к содержанию производственных и подсобных помещений.  Дезинфицирование и дезинфицирующие средства.  Борьба с грызунами, мухами и насекомыми | 3 | 2 |
| **Практические занятия** | | | 2 |  |
| 1 | | Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям |
| 2 | | Санитарно-микробиологический контроль воздуха жилых помещений. |
| Тема 1.11. Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания. | **Содержание** | | | **2** |  |
|  | | Санитарные требования к механическому оборудованию.  Санитарные требования к тепловому и холодильному оборудованию.  Санитарные требования к немеханическому оборудованию.  Требования к мебели зала | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 1 |  |
| 1 | | Санитарно - микробиологический контроль предприятия методом смывов с поверхности предметов. |
| Тема 1.12. Санитарные требования к инвентарю и инструментам | **Содержание** | | | **2** |  |
| 1 | | Требования к инвентарю и инструментам.  Требования к кухонной посуд  Требования к столовой посуде.  Мытье столовой посуды.  Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем и посудой. | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 1 |  |
| 1 | | Подготовка инвентаря и оборудования к дезинфицированию. Дезинфицирование. |
| Тема 1.13. Требование к складским помещениям и хранению пищевых продуктов. | **Содержание** | | | **2** |  |
| 1 | Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых  продуктов.  Приемка пищевых продуктов на хранение.  Условия хранения пищевых продуктов.  Санитарные требования к складским помещениям. | | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 1 |  |
| 1 | Разработка мер по санитарному требованию к приемке пищевых продуктов на хранение. | |
| Тема 1.14. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. | **Содержание** | | | **4** |  |
| 1 | Требования к варке продуктов.  Требования к жарке продуктов.  Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся и  особоскоропортяшихся блюд  Санитарные требования к приготовлению кондитерских кремовых  изделий и мягкого мороженого.  Санитарные требования к реализации готовой продукции. | | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | 3 |  |
| 1 | Разработка мер по санитарному требованию тепловой обработки продуктов. | |
| 2 | Разработка мер по санитарному требованию приготовления скоропортящихся продуктов. | |
| 3 | Разработка мер по санитарному требованию приготовления кондитерских кремовых изделий. | |
| Тема 1.15. Санитарно эпидемиологический надзор и санитарно- эпидемиологическое законодательство. | **Содержание** | | | **1** |  |
|  | Задачи санитарно-эпидемиологического надзора.  Виды санитарно-эпидемиологического надзора.  Санитарно- эпидемиологическое законодательство. | | 1 | 2 |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | **1** |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа (**Проработка записей конспекта. Выполнение домашнего задания. Подбор статей из журналов и газет по темам. Выполнение реферата).  1.Составить таблицу классификации микроорганизмов:  а) по способу питания,  б) по способу дыхания.  2. Реферат: Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов.  3. Составить схему: Виды порчи пищевых продуктов.  4. Разработать: Меры профилактики зооноз.  5.Составить схему пищевых отравлений.  6.Составить таблицу: « Классификация отравлений немикробного происхождения»  7. Составить схему: Виды порчи пищевых продуктов.  8. Разработать: Меры профилактики зооноз.  9.Составить схему пищевых отравлений.  10.Составить таблицу: « Классификация отравлений немикробного происхождения»  11. Разработать меры по профилактики глистных заболеваний.  12.Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ПОП».  13. Разработать схему санитарного контроля за качеством готовой продукции.  14. Разработать правила отпуска обедов на дом.  15. Разработать таблицу: « Оценка готовой пищи»  16. Меры по профилактики глистных заболеваний.  17. Составить алгоритм мытья посуды ручным и механизированным способом.  18. Составить схему приготовления дезинфицирующих средств.  19.Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ПОП».  20. Разработать схему санитарного контроля за качеством готовой продукции.  21. Разработать схему последовательности уборки автотранспорта и тары для перевозки пищевых продуктов.  22. Разработать правила отпуска обедов на дом.  23. Разработать таблицу: «Оценки готовой пищи».  24. Составить таблицу пищевых добавок. | | | | **16** |  |
|  |
| **Итого:** | | | | **48** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного **кабинетов:** технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»;

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением , мультимедиапроектор.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

**4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»

2. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

3. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Матюхина З.П., М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

4. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены, Косолапова, Прокопенко, Горохова, Academia. Учебное пособие для НПО, 2008 Гриф Экспертного совета по проф.образованию МО РФ

5. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Academia Учебное пособие для НПО, 2008.

**Дополнительные источники:**

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2. Электронные ресурсы.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены. Academia Вид издания: Учебное пособие для НПО, 2008.

**Интернет-ресурсы:**

elib.volbi.ru›index.php?b=715

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, освоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении  пищи; | *-* Тестирование;  - контрольный опрос;  - Экспертная оценка практической работы |
| - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | - Тестирование  - контрольный опрос;  - Экспертная оценка практической работы |
| - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | - Тестирование  - Экспертная оценка практической работы |
| - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | - Тестирование  - контрольный опрос; |
| **Знания:** |  |
| - основные группы микроорганизмов; | - Тестирование  - контрольный опрос;  - устный опрос |
| - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | - Тестирование;  - Решение ситуационных задач  - контрольный опрос; |
| - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | - Тестирование;  - контрольный опрос |
| - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; | - Тестирование  - контрольный опрос;  - Устный опрос |
| - правила личной гигиены работников пищевых производств; | -Тестирование  - контрольный опрос;  - устный опрос |
| - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | -Тестирование  - контрольный опрос;  - защита письменных работ |
| - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | -Тестирование;  - контрольный опрос; |

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 «Физиология питания с основами товароведения**

**продовольственных товаров»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19 01 17 «Повар, кондитер»**.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре**

**основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины –**

**требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать**:

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального и сбалансированного питания;
* методику составления рационов питания
* ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4. Рекомендуемое количество часов**

**на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов,

в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия |  |
| контрольные работы | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

# 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

# ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | | **Основы физиологии питания** | 13 | 2 |
| **Тема 1.1.**  **Пищевые вещества и их значение** | | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| Введение. Значение питания в жизни человека |  |  |
| Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белка: заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма |  | 2 |
| Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Потребность организма в жирах, влияние избытка и недостатка на обмен веществ. | 2 |
| Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе Потребность организма в углеводах, влияние избытка и недостатка на обмен веществ. | 2 |
| Витамины. Физиологическая характеристика водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. | 2 |
| Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. | 2 |
| Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водносолевой обмен. Водный баланс. | 2 |
| Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма. | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Пищеварение и усвояемость пищи** | | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта, состав пищеварительных соков. Пищеварение в полости рта, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках. |  | 2 |
| Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы | 2 |
| Усвояемость пищи: понятие, факторы влияющие на усвояемость пищи | 2 |
| **Практические занятия** |  | 2 |
| * + Составить схему пищеварительного тракта   + Составить таблицу физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения.   + Составить схему усвояемости пищи растительного и животного происхождения |  |  |
| **Тема 1.3.**  **Рациональное питание и физиологические основы его организации** | | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| Рациональное питание: понятие, основные принципы ( учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. |  | 2 |
| Особенности питания людей занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения | 2 |
| Питание детей и подростков. | 2 |
| **КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА** | 1 |  |
| 1. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения. 2. Составление меню суточного рациона для детей и подростков и его физиологическая оценка. 3. Определение химического состава и калорийности блюд в меню. |  |  |
|  | | **Самостоятельная работа при изучении раздела 1**  Выполнение домашних заданий по разделу 1.  - работа с конспектами лекций,  - работа с учебной и справочной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  - Тестирование.  - Подготовка рефератов.  - работа с информационными ресурсами сети Интернет;  - презентации |  |  |
| **Раздел 2 Основы товароведения пищевых продуктов** | | | 17 | 2 |
| **Тема 2.1.**  **Общая часть товароведения** | **Содержание учебного материала** | |  | 2 |
| Предмет и задачи товароведения | |  | 2 |
| Понятие об ассортименте и товарном сорте. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность. | | 2 |
| Кодирование товаров. Качество продовольственных товаров: определение, факторы, влияющие на него. Стандарты. | | 2 |
| **Практические занятия** | |  |  |
| Расшифровка маркировки продовольственных товаров | |  |  |
| **Тема2.2.**  **Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | |  | 2 |
| Товароведная характеристика основных групп товаров: зерномучные товары, плодоовощные товары, вкусовые товары, кондитерские товары, пищевые жиры, молочные товары, яйцо и продукты его переработки, мясные товары, рыбные товары. | |  | 2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. Определение качества определенной группы товаров по органолептическим показателям( крупы, макаронные изделия и хлебобулочные изделия) 2. Определение качества определенной группы товаров по органолептическим показателям ( мяса и мясопродуктов) 3. Определение качества определенной группы товаров по органолептическим показателям ( рыбы и рыбопродуктов) | |  |  |
| **Тема 2.3.**  **Общие требования к качеству сырья и продуктов** | **Содержание** | | 10 | 2 |
| Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. | |  | 2 |
| Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приёмке сырья по качеству, подготовке к производству. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности. | | 2 |
| Градация пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы | | 2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| 1. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям ( работа с натуральными образцами овощи) 2. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям ( работа с натуральными образцами молока и молочных продуктов) 3. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям ( работа с натуральными образцами пищевые жиры) | |  |  |
| **Тема 2.4.**  **Условия хранения, транспортировка и реализация различных видов продовольственных товаров** | **Содержание** | | 10 | 2 |
| Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. | |  | 2 |
| Методы хранения: понятие их классификация по способам регулирования факторов хранения. | | 2 |
| Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. | | 2 |
| **Практические занятия** | | 6 |  |
| Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли  ( решение ситуационных задач) | |  |  |
| **Контрольные работы** | | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа учащихся**  Изучение состояние местного продовольственного рынка.  Работа со статистическими сборниками для определения состояния производства важнейших продовольственных товаров.  Изучение условий и сроков годности важнейших продуктов ( работа со стандартами или решение ситуационных задач)  Изучение методов хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания  Изучение ассортимента различных групп товаров в розничной торговой сети города ( предварительные домашние задания даются каждому учащемуся по определенной подгруппе и виду товаров, полученные данные обсуждаются на занятиях)  Анализ показателей качества разных подгрупп и видов товаров по стандарту и выявление общих и специфических показателей.  Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.  Установление принципов и отличительных признаков деления на товарные сорта ( работа со стандартами) | | 20 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3.– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# 3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

**3.1. Требования к минимальному**

**материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие:

* лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»;
* оборудования учебного кабинета и рабочих мест лаборатории по товароведению продовольственных товаров;
* плакаты;
* натуральные образцы.

Технические средства обучения:

* Персональный компьютер.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. .П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд-Центр «Высшая школа»

2. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2005г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»

3.«Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

4. Электронные ресурсы

**4. Контроль и оценка результатов**

# освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; | Практические занятия,  Внеаудиторная самостоятельная работа |
| Рассчитывать энергетическую ценность блюд; | Практические занятия,  Внеаудиторная самостоятельная работа |
| Составлять рационы питания. | Практические занятия |
| **Знания:** |  |
| Роль пищи для организма человека; | Контрольная работа,  Решение ситуационных задач |
| Основные процессы обмена веществ в организме; | Внеаудиторная самостоятельная работа  Контрольная работа |
| Суточный расход энергии; | Тестовая работа  Решение задач |
| Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | Внеаудиторная самостоятельная работа  Контрольная работа |
| Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | Внеаудиторная самостоятельная работа  Контрольная работа  Тестовая работа |
| Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | Внеаудиторная самостоятельная работа  Контрольная работа  Тестовая работа |
| Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | Внеаудиторная самостоятельная работа  Контрольная работа  Тестовая работа |
| Понятие рациона питания; | Контрольная работа  Тестовая работа |
| Суточную норму потребности человека в питательных веществах; | Практические занятия  Контрольная работа  Тестовая работа |
| Нормы и принципы рационального сбалансированного питания; | Контрольная работа  Тестовая работа |
| Методику составления рационов питания; | Контрольная работа  Тестовая работа |
| Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; | Внеаудиторная самостоятельная работа  Контрольная работа  Тестовая работа |
| Общие требования к качеству сырья и продуктов; | Внеаудиторная самостоятельная работа  Контрольная работа  Тестовая работа |
| Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров | Контрольная работа  Тестовая работа |

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

* 1. **Область применения программы**

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по профессии СПО 19 01 17. Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания.

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: ОК 16675 Повар, ОК 12901. Кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по профессии СПО 19 01 17. Повар, кондитер

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- производить мелкий ремонт основного технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен :

**знать:**

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования;

- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:**

На освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» предусмотрено:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов;

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем учебной дисциплины и вида учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| В том числе: |  |
|  | **-** |
|  |  |
| контрольные работы | **1** |
| **Самостоятельная внеаудиторной работа обучающегося (всего)** | **16** |
| **Итоговая аттестация** | **1** |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Уровень ос** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания** | | | **20** |  |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика предприятий общественного питания и организация снабжения** | **Содержание учебного материала** | | **14** | *2* |
| 1 | **Характеристика предприятий общественного питания.**  Классификация предприятий по производственно – торговому признаку, их характеристика. Типы предприятий, уровень и виды услуг, состав и планировка. | 1 |
| 2 | **Организация снабжения.**  Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства. Правила хранения продуктов.  Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема | 2 | 2 |
|
| **Тема 1. 2.**  **Организация работы цехов** | **Содержание учебного материала** | | 2  2 |  |
| 1 | **Организация работы заготовочных цехов**  Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.  Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного) с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов, инвентарь, инструменты. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Безопасность в цехах и охрана труда. |
| 2 | **Организация работы доготовочных цехов**  Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного отделений и холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. | 1 | 2 |
| 3 | **Организация работы кондитерского цеха**  Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика. Состав помещений и требования к ним. Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты. Безопасность и охрана труда в цехе. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. | 2 | 2 |
| 4 | **Организация работы вспомогательных цехов**  Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Организация работы моечных кухонной посуды, производственного оборудования и тары. Оборудование и инвентарь. | 2 | 2 |
|
| **Контрольная работа** | | **1** |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка записей конспекта.  Выполнение домашнего задания.  **Внеаудиторная самостоятельная работа**   1. Заполнить таблицу предприятий общественного питания в соответствии с типом. 2. Составить схему товародвижения сырья от поставщика до предприятия общественного питания. 3. Заполнить таблицу по правилам хранения продуктов. 4. Составить схему расстановки оборудования в мясном цехе. 5. Составить схему расстановки оборудования в холодном цехе. 6. Составить алгоритм работы помещения для мойки яиц. 7. Провести сравнение между различными раздаточными и сделать вывод. 8. Провести исследование меню различных предприятий (исследовательская работа). 9. Заполнить таблицу по использованию оборудования в цехах. | | | **8** |  |
| **Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания** | | | **14** |
| **Тема 2.1. Машины для приготовления полуфабрикатов** | **Содержание** | |  |  |
| 1 | **Общие сведения о машинах.**  Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания.  Характеристика машин, их классификация.  Мащины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.  Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей.  Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | 2 |
| 2 | **Машины для обработки мяса и рыбы.**  Характеристика машин, их классификация.  Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.  Фаршемешалки.  Машины и механизмы для рыхления мяса.  Рыбоочистительные машины и механизмы. | 2 |
| 3 | **Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов**  Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара.  Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы. | 2 |
|
| **Тема 2.2. Тепловое оборудование.** | **Содержание** | |  |  |
| 1 | **Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы.**  Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи.  Стационарные пищеварочные котлы. Секционно-модулированные пищеварочные котлы.  Опрокидывающие пищеварочные котлы с электрическим обогревом. Особенности эксплуатации. | 1 | 2 |
| 2 | **Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты**  Пароварочные шкафы. Электрокофеварки. Электрические сосисковарки. | 1 | 2 |
| 3 | **Аппараты для жарки и выпечки**  Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом.  Фритюрницы. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков – полуфабрикатов.  Жарочные электрические секционные модульные шкафы.  Электрические пекарные шкафы. Жарочно – кондитерские и пекарные шкафы.. | 1 | 2 |
| 4 | **Варочно – жарочное оборудование**  Общие сведения о плитах, их назначение, классификация. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций, настольные малогабаритные плиты.  Правила безопасности труда при пользовании плитами. | 1 | 2 |
| **Практические занятия**  1. Устройство и работа электросковороды.  2. Классификация устройство и работа электрических плит. | |  |  |
| **Тема 2.3. Вспомогательное оборудование** | | |  |  |
|  | 1 | Кипятильники, их назначение, классификация. Кипятильники непрерывного и периодического действия.  Водонагреватели.  Мармиты электрические для первых и вторых блюд и соусов, передвижные мармиты.  Раздаточная секционная модульная стойка, общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания. | 2 | 2 |
| 2 | Характеристика холодильных веществ, их применение.  Холодильные шкафы. Холодильные прилавки, витрины и др. оборудование. Холодильные камеры. | 2 | 2 |
| **Практические работы**  1. Отработка приемов работы с водонагревателеми.  2. Отработка приемов работы с холодильным оборудованием | |  |  |
|  | **Контрольная работа** | | **1** |  |
|  | **Самостоятельная внеаудиторная работа (**Проработка записей конспекта. Выполнение домашнего задания).   1. Выполнить схему картофелеочистительной машины. 2. Заполнить таблицу неисправностей машин для обработки мяса, их признаки и причины. 3. Заполнить таблицу соответствия съемных взбивателей для различных видов теста. 4. Составить таблицу соответствия теплового оборудования по источникам тепла. 5. Выполнить схему опрокидывающего пищеварочного котла. 6. Провести сравнение кофеварок различных типов. 7. Выполнить схему фритюрницы электрической. 8. Заполнить таблицу отличий электрических плит (количество, форма, мощность конфорок, применение). 9. Провести сравнение принципа работы кипятильника периодического действия и непрерывного. 10. Составить техническую характеристику различных видов мармита.   Составить схему применения различных видов холодильного оборудования. | | **8** |  |
|  | **Дифференцированный зачёт** | | 1 |  |
|  | **Всего:** | | **48** |  |

# 3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

**3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие **учебного** **кабинета** «Технология кулинарного производства»,

**лаборатории** «Техническое оснащение и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

- посадочные места по наличию обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- комплект учебно-методической документации,

- оборудование, посуда и технологический инвентарь.

**Технические средства обучения**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,

-мультимедиапроектор.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

1. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов, М: Изд-Центр «Академия», 2005г.
2. .«Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2006 г.
3. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях

общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс 2007г.

1. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И Шестакова,

Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2005 г.

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»Москва: «Академа» , 2005 г.

**Дополнительные источники:**

1. «Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М:

ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002г.

2.«Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и

общественного питания» М.И. Ботов М: Изд-Центр «Академия», 2003г.

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М:

Изд-Центр «Академия», 2000г.

**Электронные ресурсы**:

twirpx.com›file/362293/

5wplus.ru›index.php/shop…uchebniki-dlya-npo

# 4. Контроль и оценка результатов

# освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, освоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; | - Тестирование;  -Оценка решения ситуационных задач  - Экспертная оценка практических работ |
| - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач.  - Экспертная оценка практических работ |
| - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; | - Тестирование;  - Защита лабораторной работы;  - Оценка решения ситуационных задач. |
| - производить мелкий ремонт основного технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; | - Тестирование;  - Экспертная оценка практических работ. |
| - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания». | - Тестирование;  - заполнение бракеражного журнала;  - Оценка решения ситуационных задач. |
| **Знания:** |  |
| - характеристики основных типов предприятий общественного питания; | - Тестирование;  -Оценка решения ситуационных задач.- -Экспертная оценка практических работ |
| - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач. - Экспертная оценка практических работ |
| учет сырья и готовых изделий на производстве; | - Тестирование;  - Экспертная оценка практических работ |
| - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач.  - Защита лабораторной работы |
| - правила их безопасного использования; | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач.;  - Экспертная оценка практических работ |
| - виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции. | - Оценка решения ситуационных задач..  - Заполнение бракеражного журнала  - Экспертная оценка практических работ |

**паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04** «**Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

**1.1. Область применения программы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 2» августа 2013 г. № 746 Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29634

Программа учебной дисциплины может быть использованав профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: ОК 16675 Повар, ОК 12901. Кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* принципы рыночной экономики;
* организационно-правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда*.*

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *16* |
| контрольная работа | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
| решение экономических и правовых задач  рефераты  расчетно-графическая работа, домашняя работа | *4*  *8*  *4* |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

# 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | | | |
| 1 | 2 | | | | 3 | 4 | | | |
| **ОП 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | | | | | **48** |  | | | |
| **Раздел 1. Основы рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | | | | **24** |  | | | |
| Тема 1.1. Механизм рыночной экономики  . | **Содержание** | | | | **5** |  | | | |
| 1 | | **Определение понятия «механизм рыночной экономики».**  Условия и причины функционирования рыночного механизма: разделение труда, частная собственность, обмен. Составные части и структура рыночного механизма. | 1 | | | 2 | |
| 2 | | **Покупатель и продавец**  Главные действующие лица рыночного механизма: покупатель (потребитель) и продавец (производитель, посредник). Определение понятий  «предприниматель», «коммерсант», «дилер». Роль опосредованных звеньев в  эффективном функционировании рыночного механизма. Функции и место  государства в обеспечении работоспособности рынка. | 1 | | | 2 | |
| 3 | | **Товар и его свойства**.  Потребительная стоимость. Меновая стоимость. Деньги и их функции. Рыночная стоимость. Индивидуальная и общественная (региональная, национальная) стоимость. Цена и ценность товаров. Региональные и национальные различия в стоимости и цене товаров. | 1 | | | 2 | |
| 4 | | **Спрос и предложение.**  Механизм формирования спроса и предложения в  зависимости от цены. Эластичность спроса и предложения. Конъюнктура  рынка. Рыночное равновесие и конкуренция. | 1 | | | 2 | |
|  | | **Практическая работа**  Управляю или подчиняюсь? (тренинг)  Анализ цен на различные товары | 1 | | |  | |
|  | | **Внеаудиторная самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Расчетно - графическая работа | **6** | | |  | |
| **Тема 1.2. Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике.** |  | | **Содержание** | **5** | | |  | |
| 1 | | **Организационно-правовые формы предпринимательских фирм.**  Хозяйственные товарищества и общества,  производственные кооперативы, государственные и муниципальные  унитарные предприятия, некоммерческие организации. Преимущества и  недостатки предпринимательских фирм. | 1 | | | 2 | |
| 2 | | **Сущность предпринимательства.**  Субъекты и объекты предпринимательской деятельности. Виды и сферы  предпринимательства: коммерческое производственное. Финансовое,  информационно-консультативное. Стратегия и тактика предпринимателей в условиях российского рынка. | 1 | | | 2 | |
| 3 | | **Механизм создания и прекращения деятельности предприятия (фирмы).**  Атрибуты фирмы: учредители, уставной фонд, юридический адрес,  банковский счет, название, фирменный стиль. Уставные документы и  нормативно-правовые акты деятельности предприятия (фирмы).  Взаимоотношения с партнерами и органами законодательной и исполнительной власти. Закон о банкротстве предприятия. | 1 | | | 2 | |
|  | | **Практическая работа**  Сравнительная характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности  Решение ситуационных задач  Составление бизнес-плана  «Регистрация предприятия» (деловая игра) | 2 | | |  | |
|  | | **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Внеаудиторная самостоятельная работа**  Бизнес – план собственного предприятия (проектная работа) | **2** | | |  | |
| **Тема 1.3.Труд и заработная плата.** | **Содержание** | | | **6** | | |  | |
| 1 | | **Фактор труда и его цена.**  Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. | 3 | | | 2 | |
| 2 | | **Безработица.**  Политика государства в области занятости. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. | 2 | |
| 3 | | **Профсоюзы.**  Деятельность профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели  функционирования рынка труда с участием профсоюзов. Модели  функционирования рынка труда с участием профсоюзов. Правовая основа  деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав  профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов | 2 | |
| **Практическая работа** | | | 3 | | |  | |
| 1 | | Расчет заработной платы |
| 2 | | «Как устроиться на работу» (деловая игра) |
| 3 | | Решение ситуационных задач |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Анализ рынка труда (исследовательская работа) | | | **2** | | |  | |
|  | **Контрольная работа** | | | **1** | | |  | |
| **Раздел 2. Основы трудового права** | | | | **24** | | |  | |
| **Тема 2.1. Трудовое право и трудовой договор**. | **Содержание** | | | **24** | | |  | |
| 1 | **Основы трудового права**  Конституция РФ о трудовых правах и обязанностях граждан.  Трудовой кодекс РФ.  Понятие, стороны и содержание коллективного договора.  Порядок ведения переговоров и заключения коллективных договоров. | | 1 | | | 2 | |
| 2 | **Трудовой договор**  Понятие, виды и форма трудового договора.  Правовые основания для заключения трудового договора.  Правовые гарантии приема на работу молодых специалистов  **Условия трудового договора**.  Испытательный срок. Переводы и перемещения на другую работу.  Совмещение профессий и должностей, совместительство. | | **1** | | | 2 | |
| 3 | **Расторжение договора**  Расторжение договора по инициативе работника.  Основания и порядок расторжения трудового договора по инициативе администрации. Роль профсоюзного органа при расторжении трудового договора.  Порядок оформления увольнения. Выходное пособие.  Ответственность администрации за задержку трудовой книжки | | **1** | | | 2 | |
| 4-5 | **Практическая работа** | | **2** | | |  | |
| Конституция РФ и Трудовой кодекс РФ о трудовых правах и обязанностях граждан  Написание заявления и резюме  Заключение трудового договора.  Решение ситуационных задач «Расторжение трудового договора». | |
| 6 | **Рабочее время и время отдыха.**  Понятие рабочего времени и его виды: нормальное, сокращенное и неполное рабочее время, ненормированный рабочий день.  Сверхурочная работа.  Понятие времени отдыха и его виды: перерыв в рабочем дне, междудневные перерывы, выходные и праздничные дни, ежегодные отпуска.  Отпуск без сохранения заработной платы. Порядок предоставления отпусков. | | **1** | | | 2 | |
| 7 | **Дисциплина труда.**  Понятие и значение дисциплины труда.  Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка.  Основные обязанности работников и администрации в трудовых правоотношениях.  Понятие дисциплинарного проступка.  Виды дисциплинарных взысканий и порядок их применения.  Дополнительные меры правового воздействия, применяемые к нарушителям трудовой дисциплины, а также за хищение имущества по месту работы. | | **2** | | | 2 | |
| 9 | **Правовые вопросы оплаты труда.**  Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу, совместительстве и совмещении профессий, при временном замещении другого работника. Оплата брака и времени простоя.  Охрана заработной платы. Гарантии против необоснованных удержаний из заработной платы. | | **2** | | | 2 | |
| 8 | **Правовые и социальные гарантии**  Гарантийные выплаты заработной платы при неисполнении работником своих трудовых обязанностей по уважительным причинам.  Компенсационные выплаты для возмещения работнику расходов, понесенных в связи с выполнением им своих трудовых обязанностей.  Государственные гарантии по возмещению труда, причиненного здоровью работника при исполнении им трудовых обязанностей.  Государственные пособия семье и детям по временной нетрудоспособности. | | 2 | | | 2 | |
| 9 | **Материальная ответственность работников**  Понятие и основные условия материальной ответственности работников. Ограниченная и полная материальная ответственность.  Порядок возмещения материального ущерба.  Понятие коллективной (бригадной) материальной ответственности и условия ее реализации | | **1** | | | 2 | |
| 10 | **Особенности регулирования труда женщин.**  Повышенные гарантии при приеме на работу и увольнении беременных женщин и женщин, имеющих детей в возрасте до трех лет, а одинокие матери – до 14 лет (ребенка – инвалида – до 16 лет).  Запрещение труда женщин на тяжелых и вредных для здоровья работах.  Предельные нормы переноски и передвижения тяжестей.  Ограничения труда женщин на работах в ночное время.  Облегченные условия труда в связи с материнством.  Предоставление социальных отпусков: по беременности и родам и по уходу за ребенком, дополнительные отпуска с сохранением и без сохранения заработной платы.  Благоприятные режимы труда для женщин: неполное рабочее время, скользящий (гибкий) график работы, работа на дому. | | **1** | | | 2 | |
| 11 | **Индивидуальные и коллективные трудовые споры**  Понятие и причины индивидуальных трудовых споров.  Организация и порядок работы комиссий по трудовым спорам.  Рассмотрение трудовых споров в суде.  Сроки подачи жалоб.  Исполнение решений по трудовым спорам.  Порядок восстановления на работе незаконно уволенных, либо переведенных на другую работу.  Порядок оплаты за вынужденный прогул.  Компенсация морального вреда.  Рассмотрение трудовых споров об установлении новых или изменении существующих условий труда.  Порядок разрешения коллективных трудовых споров (конфликтов). | | **2** | | | 2 | |
| 12-14 | **Практические работы**  Решение ситуационных задач по теме: «Дисциплина труда», «Правовые вопросы оплаты труда», «Правовые и социальные гарантии работникам, предусмотренные трудовым законодательством», Материальная ответственность работников», «Особенности регулирования труда женщин»  Деловая игра «Индивидуальный трудовой спор». | | **6** | | |  | |
|  |  | **Контрольная работа** | | **1** | | |  | |
|  |  | **Дифференцированный зачет** | | **1** | | |  | |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа**   1. Выполнение домашнего задания 2. Выполнение мультимедийной презентации 3. Проработка записей конспекта 4. Работа с дополнительной литературой. 5. Решение правовых задач 6. Выполнение докладов с использованием мультимедийной презентации по темам:  * Трудовой договор. * Выплата выходного пособия при увольнении. * Испытания при приеме на работу. * Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Правовой статус безработного.  1. Написание эссе по одной из нижеперечисленных тем:  * «Работа избавляет нас от трех великих зол: скуки, порока, нужды» (Вольтер) * Поступление на работу и заключение трудового договора – очень ответственный шаг. * «Не доброта, а слабость и чувство неловкости удерживает нас в большинстве случаев от увольнения работника, явно непригодного для дела и отравляющего общую атмосферу» (Г.Селье). * «Делу - время, потехе - час» (русская пословица). * «Одна из несомненных и чистых радостей есть отдых после труда» (И. Кант). * «Безделье – не есть отдых» (Ф. Купер).   Пути разрешения индивидуальных трудовых споров (Исследовательская работа). | | | | | **8** | | |  | |

# 3. условия реализации программы дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Технические средства обучения: компьютер, телевизор, видеомагнитофон

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

Конституция Российской Федерации

Гражданский кодекс Российской Федерации

Трудовой кодекс Российской Федерации

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях

Уголовный кодекс РФ

Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан от 23 июля 1993г. № 5487-1(с изменениями и дополнениями)

Инструкции по охране труда.

**Дополнительные источники:**

.

Липсиц И.В.Бизнес-план – основа успеха. М., Дело. 2004.

Липсиц И.В. Преподавание курса: «Введение в экономику и бизнес», М. Вита. 2007.

Липсиц И.В., Любимов Л.Л., Антонов Л.В. Раскрывая тайны экономики. М., Вита-Пресс, 2004.

Мицкевич А.А. Экономика в задачах и тестах. М. Вита-Пресс. 2005

# 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

* Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

* Принципы рыночной экономики;
* Организационно-правовые формы организаций;
* Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* Механизмы формирования заработной платы;
* Формы оплаты труда.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; | Выполнение тестового задания |
| Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; | - Тестирование,  - Оценка решения ситуаций.  - контрольный опрос |
| Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства | - Тестирование,  - Оценка решения ситуаций.  - Экспертная оценка выполнения творческого задания.  - контрольный опрос |
| **Знать** |  |
| Принципы рыночной экономики; | - Деловые игры,  - Оценка решения ситуаций.  - контрольный опрос |
| Организационно-правовые формы организаций; | - Деловые игры,  - Оценка решения ситуаций.  - контрольный опрос |
| Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; | - Тестирование,  - Оценка решения ситуаций.  - Экспертная оценка выполнения творческого задания.  - контрольный опрос |
| Механизмы формирования заработной платы; | - Деловые игры,  - Оценка решения ситуаций.  - контрольный опрос |
| Формы оплаты труда. | - -Экспертная оценка выполнения творческого задания.  - Оценка решения ситуаций.  - тестирование,  - контрольный опрос |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 **«Безопасность жизнедеятельности»**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения учебной дисциплины общепрофессионального цикла **«Безопасность жизнедеятельности».**

с целью реализации ППССЗ среднего общего образования

по профессии СПО  **19.01.17 «Повар - кондитер»**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре учебного плана:** программадисциплины входит в общеобразовательный цикл

**1.3. Цели и результаты освоения учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

**У.1** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

**У.2** предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

**У.3** использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

**У.4** применять первичные средства пожаротушения;

**У.5** ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

**У.6** применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

**У.7** владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

**У.8** оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:**

**З.1** 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;

**З.2** основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту,

**З.3** принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;

**З.4** задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

**З.5** способы защиты населения от оружия массового поражения;

**3.6**меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

**З.7** организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

**З.8** основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

**З.9** порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Программа учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций, предъявляемых ФГОС по реализуемой профессии**

**Общие компетенции (ОК):**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Профессиональные компетенции (ПК)**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Г отовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* для ведения здорового образа жизни;
* оказания первой медицинской помощи;
* развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
* вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* + **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 12 |
| лабораторные занятия | - |
| семинарские и зачетные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: |  |
| написание реферата | - |
| внеаудиторная самостоятельная работа |  |
| Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины****ОП.05****«Безопасность жизнедеятельности»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | Уровень |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Тема 1. Основы безопасности жизнедеятельности** | Содержание учебного материала | | **2** |  |
| 1 | **Характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций**  Виды жизненных ситуаций, в которых может находиться человек в процессе реализации своей жизнедеятельности: оптимальные, обычные, экстремальные, опасные и чрезвычайные (понятия).  Классификация опасных и чрезвычайных ситуаций (природные, техногенные и социальные).  Общая характеристика наиболее важных явлений природы, способствующих возникновению опасных и чрезвычайных ситуаций.  Предсказания возможности возникновения этих явлений и характеристика мер, уменьшающих их негативное воздействие. | 1 | 2 |
| 2 | **Характеристика процессов деятельности человека.**  Аварии на предприятиях на транспорте (железнодорожном и автотранспорте); пожары естественного происхождения.  Краткая характеристика опасных ситуаций социального характера в местах массового скопления людей или встречи с хулиганами и насильниками на улице, в общественном транспорте. Понятие о криминогенной опасности. Характеристика правил безопасного поведения в местах повышенной криминогенной опасности – на рынке, стадионе, вокзале и т.д.  Роль несовершеннолетних в возникновении опасных ситуаций. Уголовная ответственность несовершеннолетних за инициацию в возникновении опасных ситуаций социального характера (понятие, особенности) Краткая характеристика наказаний, назначаемых несовершеннолетним. Общая характеристика правил поведения в общественном транспорте. Уголовная ответственность за приведение в негодность транспортных средств или нарушение правил, обеспечивающих безопасную работу транспорта.  Хулиганство, вандализм (понятия). Краткая характеристика видов хулиганских действий (грубое нарушение общественного порядка, повреждение чужого имущества, насилие над личностью) Уголовная ответственность за хулиганские действия и вандализм. | 1 | 2 |
|  | **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | **1** |  |
| **Тема 2.** **Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны** | Содержание | | **9** |  |
| 1 | **Общая характеристика гражданской обороны**  Гражданская оборона (ГО) (понятие). Структура ГО и ее задачи. Организация и структура управления ГО.  Виды средств массового поражения: ядерное, химическое, бактериологическое оружие и современные традиционные средства поражения | 5 | 2 |
| 2 | **Общая характеристика ядерного оружия**  Общая характеристика ядерного оружия и его боевых свойствах. Краткая характеристика поражающих факторов ядерного взрыва.  Краткая характеристика химического оружия, способов и признаков его применения. Классификация отравляющих веществ (ОВ) по назначению и воздействию на организм. Бинарные химические боеприпасы.  Краткая характеристика бактериологического (биологического) оружия и его видов. Способы и признаки его применения.  Общая характеристика современных традиционных средств массового поражения. Осколочные, шариковые, фугасные боеприпасы. Боеприпасы объемного взрыва. Зажигательное и высоко точное оружие. | 2 |
| 3 | **Характеристика обеспечения безопасности производства**  Нормативные требования к безопасности производственного оборудования и технологических процессов. Нормативные показатели безопасности труда.  Обеспечение безопасности производства на промышленных или сельскохозяйственных объектах. Анализ опасных и вредных факторов, данных статистики и травматизма, заболеваемости и аварийных ситуаций на сельскохозяйственных объектах.  Основные требования по обеспечению безопасности жизнедеятельности при эксплуатации техники на сельскохозяйственных объектах | 2 |
| 4 | **Особенности гражданской обороны на производственном или сельскохозяйственном объекте**  Организационная структура ГО на промышленном или сельскохозяйственном объекте, ее задачи в мирное и военное время. Функциональные обязанности должностных лиц по ГО, а также рабочих и служащих. Планы ГО на военное и мирное время.  Единая система доведения до населения предупредительного сигнала «Внимание всем!». Передача речевой информации о чрезвычайной ситуации, примерное ее содержание, действие населения по сигналам оповещения о чрезвычайных ситуациях.  Средства индивидуальной защиты. Фильтрующие противогазы, назначение, устройство, правила пользования противогазом. Респираторы, противопыльные тканевые маски, ватно-марлевые повязки – их назначение, правила пользования ими. Средства защиты кожи, их применение.  Защитные сооружения ГО (убежища, противорадиционные укрытия (ПРУ), требования, предъявляемые к ним Система жизнеобеспечения убежищ. Размещение и правила поведения укрываемых в убежищах.  Характеристика основ безопасного поведения в условиях производства. Общая характеристика техники безопасности при работе с электроприборами и режущими инструментами во время работы на станках, аппаратах, при вождении автомобиля и сельскохозяцственных работах. | 2 |
| 5 | **Характеристика спасательных и других неотложных работ в очагах поражения**  Краткая характеристика спасательных и других неотложных работ в очагах поражения при стихийных бедствиях, авариях, катастрофах.  Санитарная обработка людей, обеззараживание одежды, обуви и средств защиты.  Краткая характеристика особенностей химической разведки и дозиметрического контроля и приборов их осуществляющих.  Организация обучения сотрудников предприятий, подготовки формирований, комплексные учения и тренировки.  Организация работы по повышению устойчивости функционирования объекта в чрезвычайных ситуациях.  Организация защиты производственного персонала и материально-технических фондов на радиационно - химически-взрыво - и пожароопасных объектах.  Эвакуация населения. Организация и проведение эвакуации в чрезвычайных ситуациях. Назначение и работа эвакокомиссий. Обязанности и правила поведения людей при эвакуации.  Краткая характеристика защитных сооружений ГО, имеющихся на объекте, их оборудование, содержание и эксплуатация. | 2 |
| 6-8 | **Практические занятия**   1. Составление памятки поведения при чрезвычайных ситуациях. 2. Отработка приема эвакуации из производственного помещения при пожаре. 3. Правила поведения при угрозе террористического акта. 4. Правила использования средств индивидуальной защиты населения. 5. Составление алгоритма поведения при электропоражении. | 3 |  |
| 9 | Контрольная работа | 1 |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | **4** |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа**  Краткая характеристика возможных видов аварий, способных создать на конкретном предприятии чрезвычайную ситуацию.  Краткая характеристика опасных ситуаций социального характера в местах массового скопления людей или встречи с хулиганами и насильниками на улице, в общественном транспорте.  Мероприятия, проводимые по защите населения от современных средств поражения.  Содержание и использование подвальных и других заглубленных помещений под ПРУ для защиты населения. |  |  |
| **Тема 3**. **Основы медицинских знаний**  .  . | Содержание | | **15** |  |
| 1 | **Виды ран. Ранения**  Правила оказания доврачебной помощи пострадавшим.  Основы анатомии и физиологии.  Понятие о ране и ранении. Классификация ран.  Оказание доврачебной помощи пострадавшему. | 1 | 2 |
| 2 | **Виды кровотечения, оказание доврачебной помощи**  Понятие о кровотечении. Виды кровотечений. Оказание первой помощи пострадавшему.  Особенности оказания первой помощи при внутреннем кровотечении. | 1 | 2 |
| **Практическая работа** | | 2 |  |
| 3-4 | Отработка способов остановки кровотечения. |
| 5 | **Термические повреждения.**  Ожоги и их классификация. Оказание первой медицинской помощи при ожогах. Холодовые травмы их классификация.  Профилактика термических повреждений. | 1 | 2 |
| 6 | **Производственный травматизм.**  Вывихи, ушибы, растяжения. Перовая медицинская помощь.  Нарушение целостности кости. Перовая медицинская помощь.  Профилактика производственного травматизма. | 1 | 2 |
| **Практическая работа** | | 4 | 2 |
| 7-8 | Отработка приемов оказания первой помощи при переломах. |
| 9-10 | Отработка способов наложения повязок |
| 11 | **Оказание первой помощи в сложных ситуациях**  Определение состояния пострадавшего. Оказание перовой медицинской помощи при тепловом ударе.  Оказание перовой медицинской помощи при потере сознания.  Оказание первая медицинская помощь при остановке сердечной деятельности. | 1 | 2 |
| **Практическая работа** | | 3 |  |
| 12 | Первая медицинская помощь в сложных ситуациях |
| 13 | Преодоление стресса и решение эмоциональных проблем |
| 14 | Оказание первая медицинская помощь при остановке сердечной деятельности. |
| 15 | Контрольная работа | 1 |  |
|  | **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Внеаудиторная самостоятельная работа**  1. Составить алгоритм оказания первой помощи при артериальном кровотечении.  2. Составить алгоритм оказания первой помощи при венозном кровотечении.  3. Составить алгоритм оказания первой помощи при термических повреждениях.  4. Составить алгоритм оказания первой медицинской помощи при переломах.  5. Составить алгоритм оказания первой медицинской помощи при проведении сердечно-лёгочной реанимации | **8** |  |
| **Тема 4. Здоровье и здоровый образ жизни**  . | **Содержание** | | **5** |  |
| 1 | **Здоровый образ жизни**  Понятие о здоровом образе жизни.  Факторы влияющие на здоровье.  Общественное, индивидуальное и физическое здоровье. | 1 | 2 |
| 2 | **Репродуктивное здоровье женщины**  Репродуктивное здоровье женщины.  Устойчивая мотивация на создание благополучной семьи.  Ответственность родителей и государства за воспитание и развитие детей.  Желанный ребенок.  Периоды беременности и состояние мамы.  Гигиена беременной женщины. Уход за младенцем. | 1 | 2 |
| 3 | **Влияние окружающей среды на здоровье человека**  Зависимость уровня жизни от состояния окружающей среды.  Влияние деградации окружающей среды на состояние здоровья человека.  Влияние неблагоприятных факторов внешней среды на здоровье плода и новорожденного. | 1 | 2 |
| 4 | **Вредные привычки и их влияние на здоровье.**  Алкоголь и его влияние на репродуктивную функцию женщины.  Табакокурение и его влияние на организм.  Наркотики, токсикомания и их влияние на духовное и физическое здоровье женщины.  Вредные привычки матери и их влияние на здоровье новорожденного. | 1 | 2 |
| 5 | **Инфекции передаваемые половым путем**  Инфекции передаваемые половым путём.  Меры профилактики ИППП. | 1 | 2 |
|  | **Контрольная работа** | 1 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  |
|  | **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | **3** |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **Всего:** | **48** |  |

# 3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;

-средства оказания первой медицинской помощи;

- учебно-техническое оборудование для военной подготовки;

-экранно-звуковые пособия.

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедиа проектор

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко и др. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
2. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие. Сапронов Ю.Г., Сыса А.Б., Шахбазян В.В. М.: Академия, 2010.

**Дополнительные источники:**

1. [Бериев О.Г.](http://shop.top-kniga.ru/persons/in/142794/), [Бондин В.И.](http://shop.top-kniga.ru/persons/in/683/), [Семехин Ю.Г.](http://shop.top-kniga.ru/persons/in/87191/) Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. – М.: [Академцентр](http://shop.top-kniga.ru/producers/in/9467/) [Дашков и К](http://shop.top-kniga.ru/producers/in/9/)º, 2010.
2. Бондаренко В. Л., Грачев В. А., Денисова И. А., Гутенев В. В., Грачев В.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник / под редакцией В.В.Денисова. – 2-е изд. – М.: МарТ, 2007.
3. [Гайсумов А.С., Паничев М.Г., Хроменкова](http://www.ozon.ru/context/detail/id/3001337/#persons) Е.П. Безопасность жизнедеятельности. – М.: [Феникс](http://www.ozon.ru/context/detail/id/4636582/), 2006.
4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. [Крючек Н.А.](http://shop.top-kniga.ru/persons/in/19574/), [Смирнов А.Т.](http://shop.top-kniga.ru/persons/in/2115/), [Шахраманьян М.А.](http://shop.top-kniga.ru/persons/in/70580/) Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие. – Изд. 2-е, стер. – М.: [Дрофа](http://shop.top-kniga.ru/producers/in/251/), 2007.

**Интернет-ресурсы:**

1. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО <http://go-oborona.narod.ru>.
2. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.
3. Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>.
4. Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.
5. Портал Правительства России: <http://government.ru>.
6. Портал Президента
7. +России: <http://kremlin.ru>.
8. Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: <http://www.rhbz.ru/main.html>.
9. Сайт главного управления МЧС России по Челябинской области: <http://www.74.mchs.gov.ru>.

* + **Образовательные технологии**

**Традиционная учебная деятельность*:*** лекционно-семинарская система обучения (лекции, практические занятия).

**Модульная система*:*** учебный материал разбит на содержательно логические части, каждый модуль включает обязательные виды работ – лекционные и практические занятия, самостоятельная работа. Работы оцениваются по пятибалльной шкале.

# 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения** |  |
| **У.1** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.2** предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.3** использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.4** применять первичные средства пожаротушения; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.5** ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.6** применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.7** владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.8** оказывать первую помощь пострадавшим; | Практическая работа.  Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **Знания** |  |
| **З.1** 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; | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **З.2** основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **З.3** принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **З.4** задачи и основные мероприятия гражданской обороны; | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.5** ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и  самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.6** применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей  военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной  профессией; | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.7** владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции  в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |
| **У.8** оказывать первую помощь пострадавшим; | Тестирование.  Устный опрос.  Контрольная работа |

**паспорт рабОЧЕЙ ПРОГРАММЫ дисциплины**

**ОП.07.** **Основы КАЛЬКУЛЯЦИИ И учета В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. «Основы калькуляции в общественном питании» – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО **19. 01. 17** Повар, кондитер

**1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла и является дополнительной дисциплиной за счет части учебного времени, отведенного на теоретическое обучение общеобразовательного цикла на основании Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана ОПОП.

**1.3. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен.

**уметь:**

ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции;

**ЗНАТЬ:**

1.Порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.

2.Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы , мяса и птицы.

3.Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

4.Порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания.

5.Документальное оформление хозяйственных операций.

Данная дисциплина способствует формированию **общих и профессиональных** **компетенций:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение дополнительной рабочей программы ОП.07. «Основы калькуляции в общественном питании»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

внеаудиторной самостоятельной 25

**2. СТРУКТУРА и содержание дисциплины**

**ОП .07. «Основы кАлькуляции и учёта в общЕственном питании»**

**2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 75 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | 50 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 15 |
| контрольные работы | 2 |
| экскурсии |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающегося (всего)** | 25 |
| **Итоговая аттестация в форме зачета** | 1 |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета «Рисование и лепка» является частью общепрофессиональной подготовки учащихся в учреждениях СПО. Программа учебного предмета является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям **19.01.17** «Повар, кондитер».

Программа учебного предмета применяется по профессиям СПО технического профиля.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
  2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- подбирать композиции кондитерских изделий;

- подбирать композиции рисунка;

- рисовать с натуры;

- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;

- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.

**знать:**

- технику рисунка;

- понятие о цвете;

- последовательность работы над рисунком;

- законы композиции для декоративного оформления тортов;

- язык скульптуры и динамику объема.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

OK 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

IIK 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и

хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная нагрузка 60 часов.

обязательная аудиторная нагрузка 40 часов, в том числе

обязательных аудиторных занятий в группе 20 часов

практические работы обучающегося 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 60 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 40 |
| в том числе: |  |
| аудит. занятия в группе | 20 |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 20 |
| **Из них: индивидуальное проектное задание** | - |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа по заданной тематике** | - |
| **Итоговая аттестация в форме защиты реферата.** | - |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.** | **Объём часов** | **Уровень усвоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы рисования.** |  | **60** |  |
|  | **Тема 1.1.**  **Рисунок – важнейшая область художественного творчества.**   1. Материалы для рисования. 2. Техника рисунка и ее многообразие. | 4 |  |
|  | **Самостоятельная работа :**  1.«Изучение техники рисунка». | 2 |  |
| **Раздел 2. Геометрические композиции в рисунке.** | **Тема 2.1**  **Начальные упражнения по рисованию.**   1. Рисование геометрических фигур. 2. Рисование орнаментов, виды орнамента. | 3 |  |
|  | **Практическая работа:**   1. «Рисование геометрических фигур, орнаментов». | 4 |  |
|  | **Самостоятельная работа:**   1. «Нарисовать заданные геометрические фигуры и орнамент». | 2 |  |
| **Раздел 3. Цвет в композиции рисунка.** | **Тема 3.1**  **Понятие о цвете.**   1. Техника работы акварелью и гуашью. 2. Подбор композиции и цвета. | 5 |  |
|  | **Практическая работа:**   1. «Рисование акварелью и гуашью». | 4 |  |
| **Раздел 4. Рисунок с натуры.** | **Тема 4.1**  **Подготовка к рисованию с натуры.**   1. Определение на глаз размеров и соотношение частей предмета. 2. Последовательность работы над рисунком. Обобщение рисунка. 3. Рисование объемных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода, натюрмортов. 4. Рисование пирожных и тортов. | 3 |  |
|  | **Самостоятельная работа:**   1. «Нарисовать натюрморт». 2. «Нарисовать торт» | 6 |  |
|  | **Практическая работа:**   1. «Рисование объемных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода, натюрмортов». 2. «Рисование пирожных и тортов». | 4 |  |
| **Раздел 5. Композиции тортов.** | **Тема 5.1**  **Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.**   1. Композиция квадратного торта. 2. Композиция круглого торта. | 3 |  |
|  | **Самостоятельная работа:**   1. «Создать композиции тортов разной формы». 2. «Подобрать композиции пирожных разной формы». | 4  2 |  |
| **Раздел 6. Основы лепки.** | **Тема 6.1**  **Образный язык скульптуры и динамика объема.**   1. Инструменты и материалы для лепки. 2. Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц. 3. Изготовление макетов тортов. | 3 |  |
|  | **Практическая работа:**   1. «Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц». 2. «Изготовление макетов тортов». 3. «Изготовление макетов пирожных». | 8 |  |
|  | **Самостоятельная работа:**   1. «Изготовить макеты тортов». | 4 |  |
| **ИТОГО** |  | 60 |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий ;
* образцы.

Технические средство обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
  1. **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

В.А.Иванова – «Рисование и лепка» - Москва. «Академия» 2010г.

В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2010г.

-З- В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2009г.

**Дополнительные источники:**

Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2009г.

- Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2009г.

- Т.И.Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2009 год.

- З.П.Матюхина, Э.П.Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2009г.

# 4.Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *Уметь:* |  |
| -подбирать композиции кондитерских изделий;  - подбирать композиции рисунка;  - рисовать с натуры;  - определять на глаз размер и соотношение частей предмета;  - осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов. | Экспертная оценка на практическом занятии.  Анализ результатов выполнения самостоятельного задания.  Экспертная оценка практических работ.  Анализ результатов выполнения тестирования, задания по карточке.  Анализ результатов выполнения тестирования, задания по карточке. |
| *Знать:* |  |
| - подбирать композиции кондитерских изделий;  - подбирать композиции рисунка;  - рисовать с натуры;  - определять на глаз размер и соотношение частей предмета;  - осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов. | Экспертная оценка практических работ.  Экспертная оценка практических работ.  Экспертная оценка практических работ.  Экспертная оценка практических работ. |

**паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.08. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является дополнительной дисциплиной общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО **19.01.07 Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих ОК 016-94 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* подготавливать зал, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
* осуществлять подачу блюд и напитков различными способами;
* составлять меню для различных типов предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* виды, типы, классы организаций общественного питания;
* основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
* виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
* виды столовой посуды, столовые приборы;
* правила подготовки столового белья, посуды и приборов к работе;
* способы подачи блюд;
* правила, очерёдность и технику подачи блюд и напитков;
* назначение и принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания;

Обладать общими и профессиональными компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *32* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *16* |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)**  составление таблиц, выполнение расчётов, творческие, исследовательские работы. | *16* |
| Итоговая аттестация в форме **зачёта** | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.08. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Характеристика предприятий общественного питания.** | **Содержание** | | | | | **3** | **2** |
| 1 | | Основные типы предприятий общественного питания. | | | **3** |
| 2 | | Основные классы предприятий общественного питания | | |
| 3 | | Интерьер предприятий общественного питания | | |
| 4 | | Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. | | |
| 5 | | Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд. | | |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа** | | | | | 3 |
| 1.Исследовательские работы «Сеть предприятий общественного питания в моём населённом пункте».  2.Творческая работа «Составление интерьера предприятия общественного питания» | | | | |
| **Тема 2.**  **Столовая посуда, приборы и бельё.** | **Содержание** | | | | | **5** | 2 |
| 1. | | | | Фарфоро- фаянсовая посуда. | 2 |
| 2. | | | | Хрустальная и стеклянная посуда. |
| 3. | | | | Металлическая и другие виды посуды. |
| 4. | | | | Столовые приборы. |
| 5. | | | | Столовое бельё. |
| **Практическая работа.**  Определение назначения посуды. | | | | | 3 |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**   1. Составление таблицы «Назначение посуды» 2. Реферат «История возникновения посуды» | | | | | 3 |  |
| **Тема 3.**  **Подготовка к обслуживанию потребителей.** | **Содержание** | | | | | **8** |
| 1 | | | Предварительная сервировка стола в обычном режиме | | **2** | 2 |
| 2 | | | Предварительная сервировка банкетного стола | |
| 3 | | | Сервировка стола в соответствии с заказом | |
| 4 | | | Виды банкетов. | |
| **Практическая работа.**  Приёмы складывания салфеток.  Предварительная сервировка стола на завтрак, обед, ужин.  Сервировка праздничного стола. | | | | | 6 |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Реферат « Особенности обслуживания «банкет – чай»»  Реферат « Особенности обслуживания «банкет – фуршет»»  Реферат « Особенности обслуживания «банкет – коктейль»»  Реферат « Особенности обслуживания свадебного банкета | | | | | 3 |  |
| **Тема 4.**  **Основы составления меню.** | **Содержание** | | | | | **6** |  |
| 1 | | Меню ресторанов. | | | **2** | **2** |
| 2 | | Меню кафе. | | |
| 3 | | Меню комплексных обедов общественной столовой. | | |
| 4 | | Меню банкетов для специальных видов обслуживания. | | |
| **Практическое занятие.**  Составление меню | | | | | 4 |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Составление меню предприятия общественного питания. | | | | | 3 |  |
| **Тема 5.**  **Особенности подачи закусок, блюд и напитков.** | **Содержание** | | | | | **4** | 2 |
| 1 | | Основные способы подачи блюд | | | **2** |
| 2 | | Подача холодных блюд и закусок. | | |
| 3 | | Подача горячих закусок. | | |
| 4 | | Подача супов. | | |
| 5 | | Подача вторых блюд. | | |
| 6 | | Подача сладких блюд | | |
| 7 | | Подача напитков | | |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся** Сообщение «Нетрадиционные способы подачи блюд и закусок национальных кухонь» | | | | | **2** |  |
| **Тема 6**  **Культура обслуживания и правила этикета** | **Содержание** | | | | | 5 | 2 |
| 1 | Показатели культуры обслуживания. | | | | 2 |
| 2 | Правила этикета | | | |
| **Практическое занятие.**  Решение ситуационных задач | | | | | 3 |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся**  Творческая работа: История этикета | | | | | 2 |  |
|  | **Зачёт.** | | | | | **1** |  |
| **Всего:** | | | | | | **48** |  |

# 3. условия реализации программы дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета: посадочные места - 26; рабочее место преподавателя, учебная доска.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование.

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.:Академия, 2011

2. Радченко Л. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Феникс, 2004

Дополнительные источники:

# 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

# Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. Деловая литература, 2002

2.Панова Л. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: «Дашков и К», 2005

Интернет-ресурсы:

…obsluzhivaniya-na…obschestvennogo…

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

# Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| подготавливать зал, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; | Выполнение практических работ |
| осуществлять подачу блюд и напитков различными способами; | Защита творческих работ |
| составлять меню для различных типов предприятий общественного питания | Защита творческих работ |
| **Знания** |  |
| виды, типы, классы организаций общественного питания; | тестирование |
| основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; | тестирование |
| виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; | защита творческих работ, тестирование |
| виды столовой посуды, столовые приборы; | Тестирование, выполнение практических работ |
| правила подготовки столового белья, посуды и приборов к работе; | Тестирование. выполнение практических работ |
| способы подачи блюд; | тестирование |
| правила, очерёдность и технику подачи блюд и напитков; | тестирование |
| назначение и принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания; | Защита творческих работ |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01.«Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19 01 17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибови соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94, 16675. «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов должен:

**иметь практический опыт** обработки, нарезки и приготовления блюдиз овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;,

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов,

-характеристику основных видов пряностей, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

Всего120 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часа;

учебной практики - 36 часов

производственной практики- 36 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

**ПМ.01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[12]](#footnote-13)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | **Производственная,**  часов  *(если предусмотрена рассредоточеннная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК**  **1.1.-1.2.** | Приготовление блюд из овощей и грибов | **120** | **32** |  | **16** | **36** |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **36** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **120** | ***32*** |  | **16** | **36** |  |

# 3.2. содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ .01. Приготовление блюд из овощей и грибов** | | |  |  |
| **МДК 01.01 . Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов** | | | **48** |
| **Тема 1.1**. **Товароведная**  **характеристика овощей и оборудование используемое для обработки и приготовления блюд** | **Содержание** | | **6** |
| 2. | **Введение**  Вид профессиональной деятельности  Значение МДК в освоении профессионального модуля  Условия освоения модуля.  Организация проведения учебной и производственной практики. | 2 | 2 |
| 3-4 | Значение овощей в питании, их пищевая ценность.  Требования к качеству различных видов овощей и грибов.  Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. | 2 | 2 |
| 5-6 | Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей.  Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления, раздачи и хранения блюд из овощей и грибов.  Правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря.  Правила пользования инструментами для обработки и нарезки овощей. | 2 | 2 |
| **Лабораторные работы** | |  |  |
| 1 | Пользование оборудованием, инструментом и инвентарем. |
| **Тема 1.2. Обработка и нарезка овощей** | **Содержание** | | **12** |  |
| 7-10 | **Правила обработки овощей.**  Последовательность операций обработки овощей грибов и пряностей.  Прием и взвешивание его назначение и цель.  Сортировка овощей, ее назначение, виды;  Промывка овощей (ручная и машинная) ее характеристика, особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования;  Обработка сульфатированного картофеля.  Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование меры по снижению. | 4 | 2 |
| 11-14 | **Нарезка овощей**  Нарезка овощей, ее значение.  Способы нарезки (ручная, механическая) их характеристика.  Значения правильной нарезки.  Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд  Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов. | 4 | 2 |
| 15 -18 | **Обработка овощей для фарширования**  Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы).  Обработка солено-квашенных, сушеных и мороженых овощей. Контрольная работа | 4 | 2 |
| **Лабораторные работы** | |  |  |
| 1-2 | Прием и взвешивание овощей. Определение качества различных видов овощей |
| 3-4 | Очистка и нарезка овощей. |
| 5-6 | Расчет нормы отходов по сборнику рецептур. |
| 7 | Заполнение таблицы подготовки овощей к фаршированию |
| **Тема 1.3. Блюда и гарниры из отварных, припущенных тушеных и жареных овощей** | **Содержание** | | **8** |
| 19 | **Полуфабрикаты из овощей**.  Ассортимент. Технология приготовления. Кулинарное использование.  Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 1 | 2 |
| 20 | **Классификация овощных блюд**  Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные), их характеристика. Температурный режим. | 1 | 2 |
| 21 | **Блюда и гарниры из отварных** **овощей**  Блюда и гарниры из отварных овощей (картофель отварной, картофельное пюре).  Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование. | 1 | 2 |
| 22 | **Блюда и гарниры из припущенных овощей**  Блюда и гарниры из припущенных овощей (овощи, припущенные в молочном соусе, картофель в молоке).  Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование. | 1 | 2 |
| 23-25 | **Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей**  Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей (картофель фри, котлеты свекольные, котлеты морковные, крокеты, капуста тушеная, рагу из овощей).  Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование. | 3 | 2 |
| **Лабораторные работы** | |  |  |
| 1 | Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей. |
| **2** | Составление технологической схемы приготовления свекольного отвара из отходов. |
| **Тема 1.4. Блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов** | **26 Контрольная работа** | | **1** |  |
| 27-28 | **Голубцы овощные.**  Голубцы овощные. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Правила оформления, отпуска и сервировки. | 2 | 2 |
| 29-30 | **Рулет картофельный**.  Рулет картофельный. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование. Требования к качеству. Правила проведения бракеража.  Условия и сроки хранения. Правила оформления, отпуска и сервировки | 2 | 2 |
| 31 | **Кабачки фаршированные.**  Кабачки фаршированные. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование. Требования к качеству. Правила проведения бракеража.  Условия и сроки хранения. Правила оформления, отпуска и сервировки. | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы** | |  |  |
| 1 | Сервировка стола овощными блюдами. |
| 2 | Заполнение бракеражного журнала |
|  | **Самостоятельная внеаудиторная нагрузка**  Составить таблицу влияния различных видов овощей на организм человека.  Составить таблицу использования оборудования и инструмента для обработки, приготовления, раздачи и хранения овощей и грибов.  Составить схему обработки клубнеплодов.  Составить таблицу соответствия нарезки овощей с использованием в блюдах.  Выполнение творческого задания (Карвинг)  Рассчитать количество картофеля для приготовления 30 порций полуфабриката картофеля нарезанного соломкой.  Составить технологическую карту блюда «пюре из моркови».  Составить технологическую схему приготовления блюда «рулет картофельный».  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 32Контрольная работа | | **16** |  |
| **Итого:** | | | **48** |  |
| **Экзамен** | | |  |  |
| **Учебная практика. Виды работ**   1. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Картофельное пюре. Пюре из моркови и свеклы: Овощи припущенные.   - первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов,  - очистка, мойка,  - нарезка овощей простая и сложная.  - варка и припускание овощей,  - протирание,   1. Приготовление блюд из жареных овощей. Картофель жареный во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, крокеты картофельные:   - нарезка,  - обсушивание,  - протирание,  - формование,  - жарка.   1. Приготовление блюд из тушеных овощей. Капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом:   - нарезка,  - тушение,  - пассирование.  4. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. Рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные:  - мойка,  - очистка, нарезка,  - нарезка,  - тушение,  - пассирование.  5. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. Рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные:  - мойка,  - очистка, нарезка,  - приготовление фарша,  - фарширование,  - запекание.  6.Проверочная работа | | | **36** |  |
| **Производственная практика. Виды работ:**   1. Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, десертных, салатных овощей. 2. Очистка, мойка, нарезка овощей простая и сложная. 3. Варка овощей, протирание, приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. 4. Нарезка, припускание, приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. 5. Нарезка, обсушивание, протирание, формование, жарка. 6. Нарезка, тушение, пассирование, приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. 7. Подготовка овощей к фаршированию (мойка, очистка, нарезка) приготовление фарша, фарширование, запекание. | | | **36** |  |
| **Всего:** | | | **120** |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технология кулинарного производства»;

Лаборатории:

«Товароведение продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

* Плакаты;
* Натуральные образцы;
* Столовая посуда.
* Технические средства обучения:
* Персональный компьютер.
* Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
* Производственные столы;
* Холодильники;
* Электрические плиты;
* Электрические шкафы;
* Ручная овощерезка;
* Ручная мясорубка;
* Столовый инвентарь;
* Столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2007

Дополнительные источники:

1. Э. Вульф-Кохен, Кулинария – Школа мастерства, М., 2007
2. Т.А. Качурина, Кулинария. Рабочая тетрадь, М., Академия, 2005
3. Электронный учебник «Повар, кондитер»;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. Румянцев А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

# Ж-л «Школа гастронома», «Питание и общество».

1. Справочник технолога общественного питания, М., «Колос», 2000
2. Л. Гаевская, Полная поваренная книга, М., ОЛМА Медиа Групп, 2010
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Кулинарная характеристика блюд, М. «Академия» 2006,
4. М.В. Уласевич, Технология приготовления пищи, Минск, в.ш. 2000
5. Л.И. Воробьева, Готовим просто и вкусно, М. «Мир книги» 2005
6. Н. Соломатина, Московская кухня, М., изд «Эксмо», 2004
7. Н.Б. Ахрапоткова, Справочник официанта, бармена, М. «Академия» 2006.

# Интернет-ресурсы

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Изучение междисциплинарного курса должно проводиться параллельно с изучением общепрофессиональных предметов ОП. 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно.

В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | - Мойка овощей;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - Очистка овощей;  - доочистка овощей;  - нарезка овощей;  - тепловая обработка овощей;  - сортировка пряностей;  - промывание пряностей;  - нарезка пряностей; | Тестирование;  Контрольная работа  Экспертная оценка практических работ.  Оценка выполнения самостоятельной работы. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - Соблюдение технологического процесса при приготовлении основных блюд;  - соблюдение технологического процесса при приготовлении гарниров;  Проверить  органолептическим методом соответствие  - цвету, вкусу, запаху, консистенции, сохранение  - нарезки овощей, соблюдение температуры подачи. | - Проверка органолептическим методом (цвет, вкус, запах, нарезка, температура подачи).  Контрольная работа  Экспертная оценка практических работ.  Оценка выполнения самостоятельной работы. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач  - Экспертная оценка практических работ |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач  - Экспертная оценка практических работ |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; | - Тестирование;  - Защита лабораторной работы;  - Оценка решения ситуационных задач |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные; | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач  - Экспертная оценка практических работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуника-ционные технологии в профессиональной деятельности | Проведение мастер - класса по технологии приготовления новых блюд. | - Тестирование;  - заполнение бракеражного журнала;  - Оценка решения ситуационных задач |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | - Тестирование;  - Оценка решения ситуационных задач.  - Экспертная оценка практических работ |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний. | Оценка результатов воинских сборов. |

**паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА».**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуляПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19 01 17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94, 16675. «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировыхпродуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты

оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

Всего108 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 60 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока  для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02.**

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[13]](#footnote-14)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточеннная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК**  **ПК 2.1-2.5** | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | **108** | **32** |  | **16** | **30** |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **30** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **108** | **32** |  | **16** | **30** |  |

# 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

# ПМ 02. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | | | | **48** |  |
| **МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | | | | **32** |  |
| **Тема 1.1. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, яичных продуктов и творога** | **Содержани**е | | | | **3** |  |
| 1 | | | **Введение**  Вид профессиональной деятельности  Значение МДК в освоении профессионального модуля  Условия освоения модуля.  Организация проведения учебной и производственной практики. |  | 2 |
| 2-3 | | | **Товароведная характеристика**  Содержание питательных веществ круп, бобовых, макаронных изделий,  яичных продуктов и творога.  Правила приемки и хранения на предприятиях общественного питания. | 2 |
| **Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп** | **Содержание** | | | | **5** |  |
| 4 | | | **Подготовка круп к варке**  Общие правила подготовки круп, макаронных и бобовых изделий |  | 2 |
| 5-6 | | | **Общие правила варки каш**  Общие правила варки каш. Подбор посуды для варки. Норма жидкости. Время варки. Норма отпуска. Классификация каш по консистенции. | 2 |
| 7-8  . | | | **Приготовление блюд из каш**.  Приготовление котлет рисовых, запеканки пшенной, крупеника гречневого, биточков манных. | 2 |
| **Практическая работа**. | | | |  |  |
| 1 | | Организация приемки и хранения круп, макаронных изделий, яиц и творога | |
| 2 | | Подготовка круп к варке. | |
| 3 | | Расчет количества крупы и воды по сборнику рецептур для варки каш. | |
| 4-5 | | Разработка рецептур для детского питания блюд из круп. | |
| 6 | | Заполнение бракеражного журнала | |
| **Тема 1.3. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий** | **Содержание** | | | | **6** |  |
| 9-10 | | **Блюда их бобовых**  Значение бобовых и макаронных изделий в питании.  Особенности варки бобовых. Приготовление блюд из бобовых  Приготовление горохового пюре, бобовые отварные с жиром и томатом. Рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству. Условия хранения. | |  | 2 |
| 11-12-13 | **Блюда из макаронных изделий**  Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий: макароны отварные, макаронник, лапшевник.  Рецептура, технология приготовления, отпуск.  Требования к качеству, сроки хранения. | | | 2 |
| **Практическая работа** | | | |  |  |
|  | Подготовка бобовых культур к варке. Составление технологических схем и калькуляционной карточки | | |
|  | Составление технологических схем | | |
|  | Составление калькуляционной карточки | | |
| 13 | **Контрольная работа** | | | **1** |  |
| **Тема 1.4. Приготовление блюд из яиц и творога.** | **Содержание** | | | | **4** |  |
| 14 | **Варка яиц**  Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу  тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. | | |  | 2 |
| 15 | **Блюда из яиц**  Приготовление омлетов в зависимости от тепловой обработки. Рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. | | | 2 |
| 16-17 | **Блюда из творога**  Значение блюд из творога. Классификация блюд по способу тепловой обработки. Приготовление запеканки, сырников. Рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. | | | 2 |
| **Практическая работа** | | | |  |  |
|  | Составление технологических карт, составление калькуляционных карточек блюд из творога | | |
|  | Заполнение бракеражного журнала | | |
| **Тема 1.4. Приготовление блюд из теста** | **Содержание** | | | | **14** |  |
| 18-19-20 | **Приготовление теста.**  Подготовка продуктов для приготовления теста. Расчет необходимого количества продуктов для одного кг. теста. Замес теста. Требования к качеству теста. Рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Контрольная работа | | |  | 2 |
| 21-23 | **Приготовление фаршей**  Классификация фаршей. Расчет сырья. Подготовка сырья. Технология приготовления фаршей овощных, мясных, творожных и сладких фаршей. Рецептура. Требования к качеству, сроки хранения. | | | 2 |
| 24-30 | **Блюда из теста**  Технология приготовления вареников с различными фаршами, пельменей, мантов. Рецептура, формовка, способ тепловой обработки, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление пирожков печеных жаренных Требования к качеству и условия хранения | | |  |
| **Практическая работа** | | | |  |  |
| 1 | Составление технологических карт, составление калькуляционных карточек для приготовления теста | | |
| 2-3 | Составление технологических карт, составление калькуляционных карточек для приготовления фаршей | | |
| 4 | Заполнение бракеражного журнала | | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02**  Тематика внеаудиторной самостоятельной работы   1. Составить таблицу нормы жидкости при приготовлении различных видов каш. 2. Составить технологическую карту для приготовления вязкой каши и блюд из нее. 3. Составить технологическую карту для приготовления рассыпчатой каши и блюд из нее. 4. Сделать расчет количества привара у бобовых и макаронных изделий. 5. «Забытые рецепты русской кухни из круп» (исследовательская работа). 6. Составить таблицу способов определения качества и свежести яиц и творога. 7. Составить технологическую карту блюд из яиц и творога.   Составить технологическую карту приготовления теста и изделий из него с различными фаршами | | | | | **16** |  |
| 31 | **Контрольная работа** | | | | **1** |  |
| **32 Дифференцированный зачет** | | | | | **1** |  |
| **Учебная практика. Виды работ.**   1. Приготовление вязких, жидких и рассыпчатых каш и блюд из них. (Сортировка круп, просеивание мелких и дробленых круп, мойка, обжаривание гречневой крупы, тепловая обработка, порционирование, формовка, панирование, оформление и отпуск). 2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные с жиром и луком, макаронник с сыром, лапшевник, (Разламывание крупных макарон, тепловая обработка, пассирование лука, измельчение сыра на терке, протирание творога, тепловая обработка, оформление, порционирование, формование, тепловая обработка и отпуск). 3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых культур: пюре гороховое, фасоль отварная с томатом, биточки гороховые (сортировка бобовых культур, мойка, замачивание, тепловая обработка, порционирование, формование, тепловая обработка и отпуск). 4. Приготовление блюд из яиц и творога: омлеты простые и сложные, фаршированные омлеты, драчена, яйца отварные, сырники, вареники ленивые отварные, пудинг из творога паровой, пудинг из творога запеченный. (Мойка, дезинфицирование, взбивание, соединение с остальными ингридиентами, тепловая обработка, протирание, смешивание с остальными ингредиентами, порционирование, формование, панирование, тепловая обработка оформление и отпуск 5. Приготовление блюд из теста с творожным фаршем, с фаршем из картофеля, пельменей, мант. (Просеивание, замес теста, приготовление фарша, формование, тепловая обработка, оформление и отп 6. Проверочная работа | | | | | **30**  6  6  6  6  6  6 |  |
| **Производственная практика. Виды работ.**   1. Подготовка круп, макаронных изделий, бобовых культур к тепловой обработке (переборка, просеивание мелких круп, мойка, замачивание, формование. 2. Подготовка яиц, творога, муки (мойка, дезинфицирование, протирание, просеивание). 3. Тепловая обработка (варка, жарка, запекание, пассерование, припускание). 4. Оформление и правила отпуска. | | | | | **30** |  |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление рассыпчатых каш; 2. Приготовление вязких каш; 3. Приготовление жидких каш; 4. Приготовление котлет и биточков из вязких каш; 5. Приготовление из рассыпчатой гречневой каши рупеника; 6. Приготовление лапшевника; 7. Приготовление макарон с жиром и луком; 8. Приготовление макарон с сыром; 9. Приготовление горохового пюре; 10. Приготовление котлет и биточков из горохового пюре; 11. Приготовление блюда «фасоль в томатном соусе»; 12. Приготовление парового пудинга из творога; 13. Приготовление запеченного пудинга из творога; 14. Приготовление сырников из творога; 15. Приготовление запеканки из творога; 16. Приготовление вареников «ленивых»; 17. Приготовление вареников с творожным фаршем; 18. Приготовление драчены; 19. Приготовление фаршированных омлетов; 20. Приготовление простых омлетов; 21. Приготовление яичной каши. | | | | |  |  |
| **Всего:** | | | | | **120** |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного **кабинета**

- технология кулинарного производства

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Плакаты;

Натуральные образцы;

Столовая посуда.

**Технические средства обучения**:

Персональный компьютер, проектор

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2004

Дополнительные источники:

Электронный учебник «Повар, кондитер»;

# Интернет-ресурсы

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и кулинарном цехе. Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса МДК. 02.01. «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

Изучению профессионального модуля должны предшествовать следующие учебные дисциплины:

# «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | - удаление примесей и необрушенных зерен;  - мойка зерновых продуктов;  - просеивание муки и мелких круп;  - мойка и дезинфекция яиц;  - протирание творога;  - замачивание бобовых; | Тестирование;  Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий; |
| ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | - закладка круп в кипящую воду;  - тепловая обработка круп, бобовых;  - добавление приправ;  - оформление гарниров из круп и риса. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | - закладка макаронных изделий в кипящую воду;  - тепловая обработка макаронных изделий;  - добавление приправ;  - оформление гарниров и блюд из макаронных изделий. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | - варка яиц разной консистенции;  - соединение продуктов для омлетов;  - жарка и запекание;  - оформление приготовленных блюд;  - приготовление сырной массы;  - формовка изделий из сырной массы;  - панирование полуфабрикатов;  - жарка и запекание;  - оформление и отпуск. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, форма консистенция, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | - приготовление теста;  - приготовление фарша;  - формовка изделий;  - варка;  - оформление и отпуск. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | Мониторинг |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные; | Оценка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Оценка навыков работы |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний. | Оценка результатов воинских сборов. |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19 01 17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности **приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего120 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики 72 часа

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональ-ных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[14]](#footnote-15)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточеннная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК**  **ПК 3.1-3.4** | Приготовление супов и соусов | **120** | **48** | 18 | **16** | **36** |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **36** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **120** | **48** | 18 | **16** | **36** |  |

# 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

# (ПМ) 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 03 Приготовление супов и соусов** | | **48** |  |
| **МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов** | |  |  |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| 1. Значение МДК в освоении профессионального модуля 2. Условия освоения модуля. 3. Организация проведения учебной и производственной практики. |  | 1 |
| **Тема 1.1. Приготовление заправочных супов** | **Содержание учебного материала** | **13** |  |
| 1. Значение первых блюд в питании 2. Классификация супов. 3. Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности. 4. Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности. | 7 | 2 |
| **Лабораторные работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Составление технологических карт приготовления заправочных супов.  Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, суп – лапши домашней.  Сервировка стола к обеду. | **6** |  |
| **Тема 1.2. Приготовление супов-пюре** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| 1. Значение супов-пюре в питании. 2. Классификация супов пюре. 3. Общие правила приготовления. 4. Особенность подачи супов-пюре. | 2 | 2 |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Составление технологических карт супов – пюре.  Приготовление супов-пюре.  Расчет по сборнику рецептур закладки продуктов на полную порцию и ½ порцию.  Сервировка стола к обеду. | **6** |  |
| **Тема 1.3. Приготовление молочных супов.** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| 1. Значение молочных супов в питании. 2. Классификация супов молочных. 3. Общие правила приготовления. 4. Особенности хранения и подачи. |  | 2 |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Составление технологических молочных супов.  Приготовление молочных супов  Сервировка стола к обеду. |  |  |
| **Тема 1.4. Приготовление сладких супов** | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| 1. Значение сладких супов в питании. 2. Классификация сладких супов 3. Общие правила приготовления. 4. Особенности подачи. |  |  |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Составление технологических карт сладких супов.  Приготовление сладких супов.  Сервировка стола к обеду. |  |  |
| **Тема 1.5. Приготовление холодных супов** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| 1. Значение сладких супов в питании. 2. Классификация сладких супов 3. Общие правила приготовления. 4. Сезонность приготовления. 5. Особенности подачи. |  | 2 |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Составление технологических карт холодных супов.  Приготовление холодных супов  Сервировка стола к обеду. |  |  |
|  | **Контрольная работа** |  | 2 |
| **Тема 1.6. Приготовление красных и белых соусов на мясном бульоне** | **Содержание учебного материала** | **9** | 2 |
| 1. Значение соусов в питании, их классификация. 2. Посуда, инвентарь, применяемые для приготовлении соусов. 3. Приготовление бульонов для соусов. 4. Пассирование муки, виды пассировок, их назначение. 5. Общие правила приготовления соусов 6. Требования к качеству. 7. Условия и сроки хранения. | 3 |  |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Составление технологических карт приготовления основных соусов и их производных.  Приготовление красного и белого основного соуса на мясном бульоне. | **6** |  |
| **Тема 1.7.** **Приготовление красных и белых соусов на рыбном бульоне** | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| 1. Значение соусов в питании, их классификация. 2. Посуда, инвентарь, применяемые для приготовлении соусов. 3. Приготовление бульонов для соусов. 4. Пассирование муки, виды пассировок, их назначение. 5. Общие правила приготовления. 6. Требования к качеству. 7. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Приготовление красного и белого основного соуса на рыбном бульоне. |  |  |
| **Тема 1.8. Приготовление заправок** | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| 1. Значение и применение заправок. 2. Приготовление заправок. 3. Требование к качеству заправок. 4. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Приготовление заправок |  |  |
| **Тема 1.9. Приготовление холодных соусов** | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| 1. Значение и применение холодных соусов. 2. Приготовление холодных соусов. 3. Требование к качеству. 4. Условия и сроки хранения |  |  |
| **Практические работы**  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала.  Приготовление холодного соуса «Маринад овощной» |  |  |
| **Тема 1.10. Приготовление масляных смесей** | **Содержание учебного материала** |  | 2 |
| 1. Значение и применение масляных смесей. 2. Наполнители для масляных смесей. 3. Приготовление масляных смесей. 4. Требование к качеству. 5. Условия и сроки хранения |  |  |
| **Практические работы**  Приготовление масляных смесей  Подбор оборудования, инвентаря и посуды.  Заполнение бракеражного журнала. |  |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Составить технологическую схему приготовления борща.  Составить технологическую схему приготовления супов-пюре.  Заполнить таблицу приготовления молочных супов по классификации и времени варки.  Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций сладкого супа из сухофруктов.  Найти интересные рецепты приготовления кваса как жидкой основы холодного супа.  Составить технологическую схему приготовления соуса красного.  Составить алгоритм приготовления рыбного бульона.  Заполнить таблицу применения заправок.  Составить таблицу сравнения холодных соусов по содержанию, применению и норме отпуска.  Составить технологическую схему приготовления масла зеленого. | | 16 |  |
| **Контрольная работа** | | **1** |  |
|  | |  |  |
| **Итого:** | | **48** |  |
| **Учебная практика. Виды работ.**   1. Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, суп – лапши домашней; приготовление заправочных супов: солянок, супов картофельных, супов с крупами, суп – лапши домашней;   - нарезка,  - припускание,  - пассирование,  - тушение,  - варка,  - прогревание.   1. Приготовление молочных супов: супы молочные с крупами, супы молочные с макаронными изделиями, супы молочные с овощами;   - нарезка,  - сортировка,  - варка.   1. Приготовление сладких и холодных супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов, окрошка сборная мясная, свекольник, щи зеленые с яйцом;   - сортировка  - мойка,  - варка,  - очистка,  - нарезка,  - соединение с жидкостью.   1. Приготовление супов – пюре: супы – пюре из разных овощей, суп – пюре из бобовых, суп – пюре из птицы;   - нарезка,  - сортировка,  - замачивание,  - пассирование,  - варка,  - протирание.   1. Приготовление красного и белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах. Приготовление холодного соуса «Маринад овощной», масляных смесей.   - варка бульона,  - пассирование муки,  - пассирование томатной пасты,  - пассирование овощей,  - соединение пассировки и бульона,  - варка,  - процеживание,  - защипывание  - мойка,  - нарезка,  - тушение,  - размягчение масла,  - нарезка зелени,  - формование. | | **36**  6  6  6  6  6 |  |
| **Проверочная работа** | | 6 | 3 |
| **Производственная практика. Виды работ.**  1. Приготовление супов. ( Сортировка овощей, мойка, очистка, нарезка, пассирование, припускание, тушение, варка, протирание, процеживание, подготовка круп и макаронных изделий, замачивание бобовых). | | 36 | 3 |
| **Перечень квалификационной работы**   * 1. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.   2. Приготовление щей из квашеной капусты с картофелем.   3. Приготовление щей суточных.   4. Приготовление борща украинского.   5. Приготовление борща сибирского.   6. Приготовление борща флотского.   7. Приготовление рассольника домашнего.   8. Приготовление рассольника ленинградского.   9. Приготовление супа полевого.   10. Приготовление супа картофельного с грибами.   11. Приготовление бульона рыбного (ухи).   12. Приготовление солянки сборной мясной.   13. Приготовление солянки рыбной.   14. Приготовление солянки грибной   15. Приготовление супа-пюре из бобовых.   16. Приготовление супа- пюре из птицы.   17. Приготовление супа «лапша домашняя».   18. Приготовление супа молочного с крупами.   19. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями.   20. Приготовление супа из смеси сухофруктов   21. Приготовление супа из цитрусовых.   22. Приготовление окрошки сборной мясной.   23. Приготовление свекольника холодного.   24. Приготовление красного и белого соуса на мясном бульоне.   25. Приготовление красного и белого соуса на рыбном бульоне.   26. Приготовление заправок и масляных смесей.   27. Приготовление холодных соусов. | |  |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технология кулинарного производства»;

Лаборатории:

«Товароведение продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

* Плакаты;
* Натуральные образцы;
* Столовая посуда.
* Технические средства обучения:
* Персональный компьютер.
* Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
* Производственные столы;
* Холодильники;
* Электрические плиты;
* Электрические шкафы;
* Ручная овощерезка;
* Ручная мясорубка;
* Столовый инвентарь;
* Столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2007

**Дополнительные источники**:

1. Э. Вульф-Кохен, Кулинария – Школа мастерства, М., 2007
2. Т.А. Качурина, Кулинария. Рабочая тетрадь, М., Академия, 2005
3. Электронный учебник «Повар, кондитер»;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. Румянцев А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

# Ж-л «Школа гастронома», «Питание и общество».

1. Справочник технолога общественного питания, М., «Колос», 2000
2. Л. Гаевская, Полная поваренная книга, М., ОЛМА Медиа Групп, 2010
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Кулинарная характеристика блюд, М. «Академия» 2006,
4. М.В. Уласевич, Технология приготовления пищи, Минск, в.ш. 2000
5. Л.И. Воробьева, Готовим просто и вкусно, М. «Мир книги» 2005
6. Н. Соломатина, Московская кухня, М., изд «Эксмо», 2004
7. Н.Б. Ахрапоткова, Справочник официанта, бармена, М. «Академия» 2006.

**Интернет-ресурсы**

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Изучение междисциплинарного курса должно проводиться параллельно с изучением общепрофессиональных предметов ОП. 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно.

В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары | - Подготовка костей, овощей, грибов, рыбы, птицы.  - Варка бульона.  - Добавление специй и приправ.  - Процеживание бульона.  - Осветление мясного, костного и рыбного бульонов | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.2. Готовить простые супы | - Приготовление жидкой основы.  - Приготовление плотной части супа.  - Оформление и отпуск. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | - Приготовление жидкой основы.  - Приготовление пассировок (сухой и жирной).  - Пассирование овощей.  - Подготовка загустителя для сладких соусов. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | - Приготовление жидкой основы.  - Приготовление пассировок (сухой и жирной).  - Подготовка овощей для пассирования.  - Пассирование овощей.  - Подготовка загустителя для сладких соусов.  - Процеживание соуса.  - Протирание овощей.  - Прогревание соуса.  - Защипывание соуса.  - Взбивание дополнительных компонентов при приготовлении холодных соусов. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | Мониторинг |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные; | Оценка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Оценка навыков работы |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний. | Оценка результатов воинских сборов. |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ОП.04. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ».**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля ОП.04. «Приготовление блюд из рыбы» – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19 01 17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 132 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часа;

учебной и производственной практики 84 часа

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд из рыбы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональ-ных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[15]](#footnote-16)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточеннная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК**  **ПК 4.1-4.3.** | Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы | **132** | **48** | 18 | **16** | **42** |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **42** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **132** | **48** | 18 | **16** | **42** |  |

# 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

# ПМ 04. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы** | | | | **48** |  |
| **МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** | | | | **48** |  |
| **Тема 1.1. Товароведная характеристика рыбы** | **Содержание** | | | **8** |  |
| 1 | | **Введение**  Вид профессиональной деятельности. Значение МДК в освоении профессионального модуля. Условия освоения модуля.  Организация проведения учебной и производственной практики. | 2 | 2 |
| 2 | | **Товароведная характеристика рыбы**  Значение рыбных блюд в питании. Химический состав рыбы. Виды рыб используемых для приготовления блюд. Классификация рыбы по содержанию жира. | 2 |
|  | | **Обработка рыбного сырья**  Способы оттаивания рыбы. Операции обработки мороженой рыбы.  Обработка чешуйчатой рыбы. | 2 |
|  | | **Обработка бесчешуйчатой рыбы**  Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.  Особенности обработки рыбы осетровых пород. |  |
| **Практическая работа** | | | **6** |  |
| 3-8 | | Составление схемы обработки некоторых видов рыб |
|  | | Расчет нормы пищевых отходов по сборнику рецептур. Обработка чешуйчатой рыбы бесчешуйчатой рыбы и осетровых пород |  |
| **Тема 1.2. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы** | **Содержание** | | | **7** |  |
| 9 | | **Приготовление блюд из отварной**  припущенной рыбы  Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд.  Правила варки рыбы. Технология приготовление блюд из отварной рыбы.  Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  | 2 |
|  | | **Приготовление блюд из припущенной рыбы**  Правила припускания рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  | 2 |
| **Практическая работа** | | | **6** |  |
| 10-15 | | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы |
|  | | Заполнение бракеражного журнала |
| **Тема 1.3. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы и морепродуктов** | **Содержание** | | | **13** |  |
| 16 | | **Жарка рыбы.**  Способы жарки рыбы. Норма жира. Посуда для жарки рыбы.  Время жарки, гарниры. Норма отпуска. |  | 2 |
| 17 | | **Приготовление блюд из жареной рыбы**  Технология приготовления рыбы жареной основным способом, во фритюре, по –ленинградски, по-московски. Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2 |
| 18 | | **Запекание рыбы**  Способы запекания рыбы. Посуда для запекания рыбы.  Время запекания, гарниры. Норма отпуска. | 2 |
| 19-20 | | **Приготовление блюд из запеченной рыбы**  Технология приготовления рыбы запеченной в сметане и рыбы запеченной по-русски. Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2 |
| 21-22 | | **Приготовление блюд из морепродуктов**  Технология приготовления кальмаров жареных в сухарях и кальмаров фаршированных. Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2 |
| **Практические работы** | | | 6 |  |
| 23-28 | | Приготовление блюд из жареной рыбы |
| **Контрольная работа** | | |  |  |
| **Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы** | **Содержание** | | | **4** |  |
| 29 | | **Приготовление рыбной котлетной массы.**  Обработка рыбы для котлетной массы. Подготовка компонентов. Приготовление котлетной массы. Возможные причины брака котлетной массы |  | 2 |
|  | | **Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы**  Виды полуфабрикатов. Формовка. Способы панировки. Виды фаршей. | 2 |
| 30 | | **Приготовление блюд из рыбной котлетной массы**  Приготовление котлет, биточков с гарниром, тефтелей и фрикаделек в соусе. Рецептура, способы тепловой обработки, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2 |
| 31 | | **Приготовление блюд из рыбной котлетной массы**  Приготовление зраз рубленых и тельного. Рецептура, способы тепловой обработки, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2 |
| **Практические работы** | | |  |  |
|  | | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы  Заполнение бракеражного журнала  Выявление возможных дефектов блюд и причины их возникновения. |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа**  Составить схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом.  Составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба, припущенная в рассоле».  Забытые рецепты приготовления жареной рыбы в русской кухне.  Нужны ли рыбные дни в меню предприятия общественного питания (исследовательская работа).  Составить таблицу технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы.  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | 16 |  |
|  | **Контрольная работа** | | | 1 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | | |  |  |
| **Учебная практика. Виды работ.**  1. Рыба отварная, рыба припущенная в рассоле. (Оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренности, промывание  (с солью), пластование, приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление и отпуск.  2. Рыба жареная по - ленинградски, рыба жареная во фритюре. (Оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренности, промывание (с солью), пластование, приготовление полуфабрикатов, панирование, подготовка фритюра, тепловая обработка, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск).  3. Рыба жареная в тесте. (Оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренности, промывание (с солью), пластование, нарезка ромбиком, маринование, приготовление полуфабрикатов, приготовление теста «кляр», подготовка фритюра, тепловая обработка, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск).  4. Рыба запеченная по - русски, рыба запеченная с картофелем по - московски. (Оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренности, промывание (с солью), нарезка на кругляши, жарка, приготовление соуса, тепловая обработка, подбор гарнира, оформление и отпуск).  5. Котлеты рыбные, биточки рыбные, тефтели рыбные (Оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренности, промывание  (с солью), разделка на чистое филе, нарезка на кусочки, измельчение на мясорубке, замачивание хлеба, соединение хлеба и измельченной рыбной массы, измельчение на мясорубке, добавление соли, перемешивание, порционирование, формование, панирование, жарка, доведение до готовности в жарочном шкафу, панирование, жарка, приготовление соуса, соединение соуса с тефтелями, тушение до готовности, оформление и отпуск  6. Тельное из рыбы; рыбный рулет. (Оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренности, промывание (с солью), разделка на чистое филе, нарезка на кусочки, измельчение на мясорубке, замачивание хлеба, соединение хлеба и измельченной рыбной массы, измельчение на мясорубке, добавление соли, приготовление фарша (пассированные грибы + лук + зелень + вареное яйцо), формование, панирование, обмакивание в льезоне, панировка, подготовка фритюра, жарка во фритюре, доведение до готовности в жарочном шкафу, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). | | | | **48**  6  6  6  6  6  6 |  |
| Проверочная работа | | | | 6 |  |
| **Производственная практика. Виды работ.**  1. (Оттаивание, удаление чешуи, удаление плавников, удаление внутренности, промывание (с солью), разделка на чистое филе, нарезка на порционные куски, на кругляши, пластование, приготовление котлетной массы, панирование, тепловая обработка, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). | | | | **42** |  |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление блюда «Рыба отварная». 2. Приготовление блюда «Рыба припущенная в рассоле». 3. Приготовление блюда «Рыба жареная с луком по - ленинградски». 4. Приготовление блюда «Рыба запеченная с картофелем по - московски». 5. Приготовление блюда «Рыба жареная в тесте». 6. Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре». 7. Приготовление блюда «Котлеты рыбные». 8. Приготовление блюда «Тефтели рыбные». 9. Приготовление блюда «Тельное из рыбы». 10. Приготовление блюда «Тефтели рыбные с томатным соусом». 11. Приготовление блюда «Рулет рыбный». | | | |  |  |

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технология кулинарного производства»;

Лаборатории:

«Товароведение продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

* Плакаты;
* Натуральные образцы;
* Столовая посуда.
* Технические средства обучения:
* Персональный компьютер.
* Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
* Производственные столы;
* Холодильники;
* Электрические плиты;
* Электрические шкафы;
* Ручная овощерезка;
* Ручная мясорубка;
* Столовый инвентарь;
* Столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2007

Дополнительные источники:

1. Э. Вульф-Кохен, Кулинария – Школа мастерства, М., 2007
2. Т.А. Качурина, Кулинария. Рабочая тетрадь, М., Академия, 2005
3. Электронный учебник «Повар, кондитер»;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. Румянцев А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

# Ж-л «Школа гастронома», «Питание и общество».

1. Справочник технолога общественного питания, М., «Колос», 2000
2. Л. Гаевская, Полная поваренная книга, М., ОЛМА Медиа Групп, 2010
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Кулинарная характеристика блюд, М. «Академия» 2006,
4. М.В. Уласевич, Технология приготовления пищи, Минск, в.ш. 2000
5. Л.И. Воробьева, Готовим просто и вкусно, М. «Мир книги» 2005
6. Н. Соломатина, Московская кухня, М., изд «Эксмо», 2004
7. Н.Б. Ахрапоткова, Справочник официанта, бармена, М. «Академия» 2006.

# Интернет-ресурсы

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Учебная практика проводится после изучения темы 1.3. «Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы»

междисциплинарного курса 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы». Изучение междисциплинарного курса должно проводиться параллельно с изучением общепрофессиональных предметов ОП. 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - Оттаивание;  - сортировка по размерам;  - вымачивание соленой рыбы;  - удаление чешуи;  - удаление плавников;  - удаление внутренности;  - промывание; | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | - разделка на порционные куски;  - разделка на чистое филе;  - приготовление котлетной массы;  - порционирование;  - формование;  - панирование; | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач.. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - подготовка посуды для тепловой обработки;  - тепловая обработка;  - оформление и отпуск | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач.  -определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи);  - Экспертная оценка практической работы |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | Мониторинг |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные; | Оценка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Оценка навыков работы |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний. | Оценка результатов воинских сборов. |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19 01 17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

1. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* кулинарной разделки мяса и приготовление мясных полуфабрикатов;
* оформление блюд из мяса и домашней птицы;
* приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификации, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
* правила бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
  + целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего168 – часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики 120 часов

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 168 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –32 часов; самостоятельной работы обучающегося – 16 часов; учебной и производственной практики –120 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональ-ных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[16]](#footnote-17)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производст- венная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточеннная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК**  **ПК 5.1-5.4** | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | **168** | **32** | 6 | **16** | **60** |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **60** |  |  |  |  | **60** |
|  | ***Всего:*** | **168** | **32** | 6 | **16** | **60** | **60** |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | | | **48** |  |
| **МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | | | | **48** |  |
| **Тема 1.1. Обработка мяса и домашней птицы** | **Содержание** | | | **6** |  |
| 1 | **Введение**  Значение МДК в освоении профессионального модуля  Условия освоения модуля.  Организация проведения учебной и производственной практики | |  |  |
| 2 | **Товароведная характеристика мяса**  Значение мясных блюд в питании.  Химический состав мяса.  Классификация мяса по упитанности.  Правила приемки мяса на предприятиях общественного питания.  Требования к качеству мяса. | | 2 |
|  | **Обработка мяса**  Операции по разделке мяса.  Обработка субпродуктов. | | 2 |
|  | **Обработка и домашней птицы**  Операции обработки сельскохозяйственной птицы и дичи. | | 2 |
| 3 | **Приготовление мясных полуфабрикатов из мяса**  Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых  полуфабрикатов из мяса. | | 2 |
| 4 | **Приготовление полуфабрикатов из птицы и субпродуктов**  Приготовление полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. | | 2 |
| 5 | **Приготовление котлетной массы**  Приготовление котлетной и кнельной массы.  Виды панировки.  Условия и срок хранения. | | 2 |
|  | **Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы**  Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Виды панировки.  Условия и срок хранения | | 2 |
|  | **самостоятельная работа обучающихся** | |
|  | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составить таблицу последовательности выполнения технологических операций при разделке мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы.  Составить таблицу использования частей мяса, полученных при разделке для приготовления блюд. | |
| **6 Контрольная работа** | | |  |  |
|  | Составление схемы приемки мяса и домашней птицы | |
|  | Заполнение таблицы полуфабрикатов из котлетной массы | |
|  | | |  |  |
| **Тема 1.2. Приготовление мясных блюд.** | **Содержание** | | |  |  |
| 7 | **Приготовление отварных мясных блюд**  Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки.  Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление, отпуск.  Условия и срок хранения. | |  | 2 |
|  | **Тушение мяса**  Правила тушения мяса. Соусы. Способы тушения. | | 2 |
| 8-9 | **Блюда из тушеного мяса**  Технология приготовления гуляша, азу, говядины аппетитной. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения | | 2 |
|  | **Жарка мяса.**  Способы жарки мяса. Температура жарки. Время жарки. | | 2 |
| 10-11 | **Блюда из жареного мяса**  Технология приготовления Ростбифа, грудинки фаршированной, бифштекса, филе. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения. | | 2 |
| 12 | **Блюда из жареного мяса**  Технология приготовления лангета, антрекота, бефстроганов, поджарки. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения. | | 2 |
| 13-14 | **Блюда из жареного мяса**  Технология приготовления шашлыка, котлет натуральных, эскалопа, шницеля, ромштекса. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения | | 2 |
| 15 | **Запекание мяса**  Преимущества запекания. Температура запекания. Время запекания. | | 2 |
|  | **Блюда из запеченного мяса**  Технология приготовления говядины в луковом соусе, голубцов с мясом и рисом, запеканки картофельной с мясом, макаронника, солянки сборной на сковороде. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения | | 2 |
| 16-17 | **Приготовление блюд из рубленой массы**  Технология приготовления бифштекса, шиницеля, котлет натуральных рубленых из баранины, фрикаделек. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения | | 2 |
| 18-20 | **Приготовление блюд из котлетной массы**  Технология приготовления котлет, биточков, шницеля, зраз, рулета, тефтелей. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения. | | 2 |
| 21-22 | **Приготовление блюд из субпродуктов**  Технология приготовления печени по – строгановски, жаркого по-ингушски, почек по-русски. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения. | | 2 |
| 23 | **Приготовление блюд из субпродуктов**  Технология приготовления языка отварного, мозгов отварных, мозгов жареных, мозгов фри, сердца или легкого в соусе. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения. | | 2 |
|  | **Приготовление блюд из мяса диких животных**  Технология приготовления лосятины жареной, антрекота тушеного, зайца тушеного в сметане. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения. | | 2 |
| 24 | **Приготовление блюд из мяса сельскохозяйственной птицы**  Технология приготовления птицы отварной, цыплят жареных, цыплят табака, котлет по-киевски, шницеля по - столичному, котлет рубленых. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки. | | 2 |
|  | **Приготовление тушеных блюд из мяса сельскохозяйственной птицы**  Технология приготовления птицы тушеной в соусе, утки по-домашнему, рагу из субпродуктов.  Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения. | | 2 |
| **Практическая работы** | | |  |  |
| 25-30 | Приготовление отварных мясных блюд | |
|  | Приготовление блюд из тушеного мяса | |
|  | Приготовление блюд из жареного мяса | |
|  | Забытые блюда из субпродуктов в русской кухне | |
|  | Дефекты мясных блюд и причины их возникновения | |
|  | **самостоятельная работа обучающихся** | |  |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Произвести расчет дополнительных ингредиентов для приготовления 4 кг. котлетной массы.  Произвести подбор гарнира и соуса для блюда «мясо отварное».  Составить технологическую схему блюда «Гуляш из говядины».  Заполнить таблицу бракеража блюда «Запеканка картофельная с мясом».  Подобрать рецепты интересных блюд из рубленой, котлетной и кнельной массы.  Рассчитать количество продуктов для приготовления блюда «Жаркое из субпродуктов по-ингушски».  Составить технологическую схему приготовления блюда «Котлета по - киевски | |
| **31** | | **Контрольная работа** | **1** |  |
| **Дифференцированный зачет** | |  | **1** |  |
| **Итого:** | | | | **48** |  |
| **Учебная практика. Виды работ.**   1. Мясо отварное. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, определение процента потерь, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). 2. Мясные порционные жареные блюда (Мойка, зачистка, нарезка, отбивание, панирование, тепловая обработка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отп 3. Мелкокусковые жареные мясные блюда. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). 4. Мелкокусковые тушеные мясные блюда. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, ароматизация, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск). 5. Блюда из запеченного мяса (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск). 6. Блюда из мясной котлетной массы. (Мойка, зачистка, нарезка, измельчение на мясорубке, соединение с замоченным хлебом, солью, перцем, перемешивание, порционирование, формование, панирование, тепловая обработка, определение готовности, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск). 7. Блюда из субпродуктов. (Мойка, зачистка, нарезка, тепловая обработка, определение готовности, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск). 8. Блюда из домашней птицы. (Мойка, обсушивание, отделение мякоти от костей, измельчение мякоти на мясорубке, соединение с замоченным хлебом, солью, перцем, перемешивание, порционирование, формование, панирование, тепловая обработка, доведение до готовности в жарочном шкафу, приготовление соуса, подбор гарнира, оформление и отпуск). 9. Проверочная работа | | | | **60** |  |
| **Производственная практика. Виды работ.**  Определение доброкачественности мяса, размораживание, кулинарная разделка мяса, сортировка частей мяса, мойка, зачистка, нарезка, приготовление котлетной массы, формовка, панирование, тепловая обработка, определение готовности, определение процента потерь, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. | | | | **60** |  |
| **Перечень квалификационной работы**   1. Приготовление блюда «Бифштекс с луком» со сложным гарниром; 2. Приготовление блюда «Бефстроганов», соус сметанный, гарнир «Картофель отварной». 3. Приготовление блюда «Поджарка из свинины», гарнир «Рассыпчатая каша». 4. Приготовление блюда «Гуляш», соус красный основной, гарнир «Макароны отварные». 5. Приготовление блюда «Азу по-татарски». 6. Приготовление блюда «Плов» 7. Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом», соус красный с томатом. 8. Приготовление блюда «Голубцы с мясом и рисом», соус сметанный, гарнир «Картофельное пюре». 9. Приготовление блюда «Зразы рубленые», соус луковый, гарнир «Картофельное пюре». 10. Приготовление блюда «Жаркое из субпродуктов по-ингушски». 11. Приготовление блюда «Котлеты рубленые из птицы», соус сметанный, гарнир «Рис припущенный» | | | |  |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. «Технология кулинарного производства»;
2. Лаборатории:
3. «Товароведение продовольственных товаров»;
4. «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
5. «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

* + Плакаты;
  + Натуральные образцы;
  + Столовая посуда.
  + Технические средства обучения:
  + Персональный компьютер.
  + Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
  + Производственные столы;
  + Холодильники;
  + Электрические плиты;
  + Электрические шкафы;
  + Ручная овощерезка;
  + Ручная мясорубка;
  + Столовый инвентарь;
  + Столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2007

Дополнительные источники:

1. Э. Вульф-Кохен, Кулинария – Школа мастерства, М., 2007
2. Т.А. Качурина, Кулинария. Рабочая тетрадь, М., Академия, 2005
3. Электронный учебник «Повар, кондитер»;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. Румянцев А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

# Ж-л «Школа гастронома», «Питание и общество».

1. Справочник технолога общественного питания, М., «Колос», 2000
2. Л. Гаевская, Полная поваренная книга, М., ОЛМА Медиа Групп, 2010
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Кулинарная характеристика блюд, М. «Академия» 2006,
4. М.В. Уласевич, Технология приготовления пищи, Минск, в.ш. 2000
5. Л.И. Воробьева, Готовим просто и вкусно, М. «Мир книги» 2005
6. Н. Соломатина, Московская кухня, М., изд «Эксмо», 2004
7. Н.Б. Ахрапоткова, Справочник официанта, бармена, М. «Академия» 2006.

# Интернет-ресурсы

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Изучение междисциплинарного курса должно проводиться параллельно с изучением общепрофессиональных предметов ОП. 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно.

В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. | - Мойка,  - обсушивание,  - нарезка,  - измельчение на мясорубке,  - порционирование,  - формовка,  - панирование. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов и домашней птицы. | - Мойка,  - обсушивание,  - отделение мякоти от костей,  - измельчение на мясорубке,  - порционирование,  - формовка,  - панирование. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | - тепловая обработка,  - доведение до готовности,  - подбор гарнира и соуса,  - оформление и отпуск, | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - тепловая обработка,  - доведение до готовности,  - подбор гарнира и соуса,  - оформление и отпуск. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии.  - повышение качества обучения по профессиональному модулю.  - участие в конкурсах профессионального мастерства.  - участие в социально-проектной деятельности | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.  - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - анализ и коррекция результатов собственной деятельности.  - ответственность за результаты собственной деятельности. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные; | Оценка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Оценка навыков работы |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний. | Оценка результатов воинских сборов. |

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК».**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии НПО 19.01.17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт**

* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд закусок;
* оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила проведения бракеража;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок,
* температурный режим хранения;
* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* способы сервировки и варианты оформления;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 96– часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32час;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики 48 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок »**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональ-ных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[17]](#footnote-18)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточеннная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК. 6.1 – ПК. 6.4** | **Раздел 1. ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  | **48** | 18 | **16** | **24** |  |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **24** |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** |  | **48** | 18 | **16** | **24** |  |

# 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

**ПМ 06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок »**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | | |  |  |
| **МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | | | **48** |  |
| **Тема 1.1. Приготовление холодных блюд и закусок** | **Содержание** | |  |  |
| 1 | **Введение**  Вид профессиональной деятельности.  Значение МДК в освоении профессионального модуля. Условия освоения модуля. Организация проведения учебной и производственной практики.  Значение холодных блюд и закусок в питании. |  | 2 |
| 2 | **Общие требования к приготовлению холодных блюд и закусок**  Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для  холодных блюд. Посуда для подачи блюд.  Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и  характеру кулинарной обработки. | 2 |
| 3 | **Классификация холодных блюд и закусок**  Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и  характеру кулинарной обработки. | 2 |
|  | **Подготовка продуктов**  Подготовка овощей и зелени. Подготовка рыбы, мяса, сыров и сливочного масла | 2 |
| 4 | **Классификация бутербродов**  Разновидности бутербродов. Основа бутербродов. Продукты для приготовления бутербродов  Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. | 2 |
| 5 | **Приготовление бутербродов**  Технология приготовления открытых бутербродов (простых и сложных).  Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей).  Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов.  Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2 |
|  | **Приготовление бутербродов**  Технология приготовления бутербродов закусочных (канапе) и питы.  Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов.  Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 2 |
| **Лабораторные работы**  Приготовление бутербродов.  Подготовка гастрономических продуктов и хлеба и приготовление бутербродов. | |  |  |
| **6Контрольная работа** | | **1** |  |
| **Тема 1.2**  **Приготовление салатов из сырых овощей** | **Приготовление салатов из сырых овощей** | |  | 2 |
| **Содержание** | |  |  |
| 7-8 | Приготовление салатов из сырых овощей: из белокочанной капусты, свежих огурцов и помидоров, лука, редиса, салат «Весна», «Витаминный», краснокочанной капусты, квашеной капусты. Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения |  |  |
| 9 | **Приготовление салатов из вареных продуктов**  Технология приготовления салата картофельного, рыбного, с крабами, мясного, столичного.  Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2 |
| 10 | **Закуски из овощей, яиц, грибов**  Технология приготовления икры баклажанной, яиц фаршированных, Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения помидоров фаршированных, грибов соленых с луком | 2 |
| 11 | **Рыбные закуски**  Технология приготовления сельди с гарниром, сельди рубленой, рыбы заливной, рыбы жареной под маринадом. Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2 |
| 12-13 | **Мясные закуски**  Технология приготовления мяса отварного с гарниром, студня говяжьего, паштета из печени. Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 2 |
| **Лабораторные работы** | | **18** |  |
| 14-31 | Приготовление салатов из сырых овощей  Приготовление салатов из вареных овощей  Приготовление салатов из вареных овощей.  Приготовление салатов из сырых овощей.  Составление технологической карты приготовления винегрета. |  |  |
| **Самостоятельная внеаудиторная работа**  Работа со сборником рецептур.  Работа с дополнительной литературой.  Проработка записей конспекта.  Расчет цены блюда жареная под маринадом.  Дефекты холодных блюд и причины их возникновения.  Заполнение бракеражного журнала.  Расчет нормы овощных отходов (по сборнику рецептур).  Оформление холодных блюд и сервировка стола.  Работа с дополнительной литературой по приготовлению современных холодных блюд  Художественная нарезка овощей (карвинг) для оформления холодных блюд  Подбор рецептов бутербродов для банкетных блюд.  Заполнение бракеражного журнала.  Расчет нормы овощных отходов (по сборнику рецептур).  Оформление холодных блюд и сервировка стола.  Работа с дополнительной литературой по приготовлению современных холодных блюд  Художественная нарезка овощей (карвинг) для оформления холодных блюд  Виды винегретов в кухнях народов мира (исследовательская работа). | | | **16** |  |
| **Контрольная работа** | | | **1** |  |
| **Дифференцированный зачет** | | |  |  |
| **Итого:** | | | **48** |  |
| **Учебная практика. Виды работ.**   1. Приготовление бутербродов. (Подготовка хлеба, подготовка овощей и зелени, подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, оформление и отпуск). 2. Приготовление салатов из сырых овощей. (Подготовка овощей и зелени, нарезка, приготовление заправок для салатов, оформление и отпуск). 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегрета. (Первичная обработка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, птицы, нарезка, приготовление заправок, оформление и отпуск). 4. Проверочная работа | | | **24**  6  6  6  6 |  |
| **Производственная практика. Виды работ.**  Сортировка овощей, мойка овощей, тепловая обработка овощей, мяса, рыбы и птицы, нарезка, зачистка сливочного масла и сыра, приготовление заправки, оформление и отпуск. | | |  |  |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление простых бутербродов. 2. Приготовление закрытых бутербродов. 3. Приготовление бутербродов канапе. 4. Приготовление салата из свежей капусты. 5. Приготовление салата из свежих овощей. 6. Приготовление винегрета. 7. Приготовление салата мясного. 8. Приготовление салата рыбного. 9. Приготовление салата столичного. 10. Приготовление салата коктейля с ветчиной и сыром. | | | **24** |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технология кулинарного производства»;

Лаборатории:

«Товароведение продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

* Плакаты;
* Натуральные образцы;
* Столовая посуда.
* Технические средства обучения:
* Персональный компьютер.
* Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
* Производственные столы;
* Холодильники;
* Электрические плиты;
* Электрические шкафы;
* Ручная овощерезка;
* Ручная мясорубка;
* Столовый инвентарь;
* Столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2007

Дополнительные источники:

1. Э. Вульф-Кохен, Кулинария – Школа мастерства, М., 2007
2. Т.А. Качурина, Кулинария. Рабочая тетрадь, М., Академия, 2005
3. Электронный учебник «Повар, кондитер»;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. Румянцев А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

# Ж-л «Школа гастронома», «Питание и общество».

1. Справочник технолога общественного питания, М., «Колос», 2000
2. Л. Гаевская, Полная поваренная книга, М., ОЛМА Медиа Групп, 2010
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Кулинарная характеристика блюд, М. «Академия» 2006,
4. М.В. Уласевич, Технология приготовления пищи, Минск, в.ш. 2000
5. Л.И. Воробьева, Готовим просто и вкусно, М. «Мир книги» 2005
6. Н. Соломатина, Московская кухня, М., изд «Эксмо», 2004
7. Н.Б. Ахрапоткова, Справочник официанта, бармена, М. «Академия» 2006.

# Интернет-ресурсы

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Изучение междисциплинарного курса должно проводиться параллельно с изучением общепрофессиональных предметов ОП. 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок». Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно.

В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу - среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | - Приготовление основы (хлеба);  - подготовка продуктов (форма нарезки);  - оформление бутербродов;  - соблюдение температуры подачи; | - Тестирование;  -Оценка практической работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. | - мойка сырых овощей;  - форма нарезки;  - приготовление заправки;  - оформление;  - соблюдение температуры подачи; | - Тестирование;  - Оценка проверочной работы.  -Оценка практической работы  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски | - тепловая обработка мясных и рыбных продуктов;  - форма нарезки;  - правила оформления;  - подготовка зелени;  - соблюдение температуры подачи; | - Тестирование;  - Оценка проверочной работы.  -Оценка практической работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | - тепловая обработка мясных продуктов;  - нарезка;  - ароматизация специями;  - правила оформления и отпуска;  - соблюдение температуры подачи; | - Тестирование;  -Оценка практической работы.  - Оценка проверочной работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии.  - повышение качества обучения по профессиональному модулю.  - участие в конкурсах профессионального мастерства.  - участие в социально-проектной деятельности | -Оценка практической работы.  - Оценка проверочной работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.  - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - анализ и коррекция результатов собственной деятельности.  - ответственность за результаты собственной деятельности. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные; | Оценка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Оценка выполнения творческих заданий с применением ИКТ |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Наблюдение за взаимоотношением обучающихся в группе |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний | Оценка результатов воинских сборов. |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ».**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ. 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19 01 17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт**

* приготовления сладких блюд приготовления напитков;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления;
* правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
* температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
* требования к качеству сладких блюд и напитков;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего96 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 час;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики 48 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| . |  |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональ-ных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[18]](#footnote-19)\*** | Всего часов  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | *Практика* | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | *Производственная,*  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточеннная практика)* |
| Всего,  часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК. 7.1 –**  **ПК. 7.3.** | **Раздел 1. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков** | **96** | **32** | 18 | **16** | **24** |  |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **24** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **96** | **32** | 18 | **16** | **24** |  |

**3.2. содержание обучения по профессиональному модулю**

**ПМ 07. «ПРИГОТОВЛЕНИЕсладких блюд и напитков»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков** | | | | **96** |  |
| **МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков** | | | |  |  |
| **Тема 1.1. Приготовление и оформление сладких блюд** | **Содержание** | | |  |  |
|  | **Введение**  Вид профессиональной деятельности.  Значение МДК в освоении профессионального модуля  Условия освоения модуля.  Организация проведения учебной и производственной практики. | |  | 2 |
|  | **Холодные сладкие блюда**  Значение сладких блюд и напитков в питании.  Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд.  Классификация блюд. Желирующие вещества. Подготовка желатина и крахмала. Норма закладки желирующих веществ. | | 2 |
| 3-4 | **Приготовление компотов**  Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод, из сухофруктов, из консервированных и замороженных плодов и ягод. Рецептура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| 5 | **Приготовление киселей**  Технология приготовления киселей из свежих ягод., из яблок, киселя молочного. Рецептура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| 6 | **Приготовление желе**  Технология приготовления желе из свежих плодов и ягод, из яблок, цитрусовых, молока, многослойное желе. Рецептура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| 7 | **Приготовление муссов и самбуков**  Технология приготовления мусса клюквенного, яблочного (на манной крупе), самбука абрикосового, из йогурта, крема ванильного. Рецептура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения. | | 2 |
|  |
| 8 | **Приготовление и оформление горячих сладких блюд**  Характеристика горячих сладких блюд. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами, , яблок в тесте жареных, пудинга рисового. Рецептура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж.  Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения. | |  | 2 |
| 9-10 | **Приготовление и оформление горячих сладких блюд**  Технология приготовления шарлотки с яблоками, десерта бананового и пудинга сухарного. Рецептура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж.  Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| 11 | **Приготовление и оформление горячих сладких блюд и блюд из концентратов**  Технология приготовления каши Гурьевской, киселя из ягодного концентрата, желе лимонного. Рецептура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж.  Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| 12 | **Характеристика напитков**  значение напитков. Классификация напитков по температуре подачи. Цех приготовления напитков. Особенности приготовления напитков. | |  | 2 |
|  | **Приготовление горячих напитков**  Технология приготовления чая, кофе, какао, шоколада. Рецептура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж.  Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| 13 | **Приготовление холодных напитков**  Технология приготовления хлебного кваса, напитка Петровского, напитка клюквенного, напитка апельсинового и лимонного, ананасового фраппе. Рецептура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж.  Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| **14 -31 Практические работы** | | | 18 |  |
| 1 | | Знакомство с товароведной характеристикой желирующих веществ. |
| 2 | | Приготовление сладких блюд |
| 3 | | Приготовление киселей |
| 4 | | Приготовление блюд из концентратов |
| 5 | | Приготовление горячих напитков |
| 32 | | **Дифференцированный зачет** | **1** |  |
|  | |  |  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07**   1. Работа со сборником рецептур. 2. Работа с дополнительной литературой. 3. Проработка записей конспекта | | | | **16** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Желе многослойное» 2. Горячие сладкие блюда в детском питании (исследовательская работа). 3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 порций какао с молоком 4. Дефекты сладких блюд и причины их устранения. 5. Приготовление горячего сладкого блюда «Каша гурьевская» 6. Презентация «Сладкие блюда в ресторанном бизнесе» 7. Присутствие напитков и сладких блюд в меню школьного питания | | | |  |  |
| **Учебная практика. Виды работ.**   1. Приготовление компотов и киселей, холодных напитков. ( Сортировка сухофруктов, мойка, нарезка крупных, тепловая обработка, подготовка крахмала, сортировка ягод, мойка, приготовление сока из ягод, тепловая обработка мезги, приготовление сиропа, соединение сиропа, сока и крахмала, тепловая обработка, оформление и отпуск, нарезка цедры, варка цедры, процеживание, приготовление сока, соединение сока с отваром). 2. Приготовление горячих сладких блюд и напитков. (Подготовка хлеба, оформление хлеба консервированными плодами и ягодами, отпуск, мойка яблок, очистка, нарезка, приготовление теста «кляр», приготовление фритюра, тепловая обработка, оформление и отпуск. Приготовление кипятка, кипячение молока, растирание какао с сахаром, соединение жидкой части с растертым какао, оформление и отпуск). 3. Проверочная работа | | | | **24**  12  6  6 |  |
| **Производственная практика. Виды работ.**  Сортировка сухофруктов, мойка, нарезка крупных, тепловая обработка, подготовка крахмала, сортировка ягод, мойка, приготовление сока из ягод, тепловая обработка мезги, приготовление сиропа, соединение сиропа, сока и крахмала, тепловая обработка, оформление и отпуск.  Мойка цитрусовых, очистка, нарезка цедры, варка цедры, процеживание, приготовление сока, соединение сока с отваром из цедры, тепловая обработка, оформление и отпуск. Приготовление кваса, подготовка меда, мойка корней хрена, нарезка корней хрена, соединение ингредиентов, настаивание, оформление и отпуск.  Подготовка хлеба, оформление хлеба консервированными плодами и ягодами, отпуск, мойка яблок, очистка, нарезка, приготовление теста «кляр», приготовление фритюра, тепловая обработка, оформление и отпуск.  Подготовка воды, заваривание чая, приготовление кипятка,  соединение кипятка с заваркой. Приготовление кипятка, подготовка кофе, кипячение молока, подготовка  сахара. Соединение воды и молока, доведение до кипения, растирание какао с сахаром, соединение  жидкой части с растертым какао, оформление и соблюдение нормы отпуска. | | | | **24** |  |
| **Темы квалификационных работ**   1. Приготовление желе многослойного. 2. Приготовление киселя из кураги. 3. приготовление блюда «Яблоки в тесте жареные. 4. Приготовление блюда «Мусс морковный». 5. Приготовление блюда «Пудинг сухарный». | | | |  |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технология кулинарного производства»;

Лаборатории:

«Товароведение продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

* Муляжи фруктов и ягод;
* Плакаты;
* Натуральные образцы;
* Столовая посуда
* Технические средства обучения:
* Персональный компьютер.
* Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
* Производственные столы;
* Холодильники;
* Электрические плиты;
* Электрические шкафы;
* Ручная овощерезка;
* Ручная мясорубка;
* Столовый инвентарь;
* Столовая и кухонная посуда;
* Набор для карвинга.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2007

Дополнительные источники:

1. Э. Вульф-Кохен, Кулинария – Школа мастерства, М., 2007
2. Т.А. Качурина, Кулинария. Рабочая тетрадь, М., Академия, 2005
3. Электронный учебник «Повар, кондитер»;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. Румянцев А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

# Ж-л «Школа гастронома», «Питание и общество».

1. Справочник технолога общественного питания, М., «Колос», 2000
2. Л. Гаевская, Полная поваренная книга, М., ОЛМА Медиа Групп, 2010
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Кулинарная характеристика блюд, М. «Академия» 2006,
4. М.В. Уласевич, Технология приготовления пищи, Минск, в.ш. 2000
5. Л.И. Воробьева, Готовим просто и вкусно, М. «Мир книги» 2005
6. Н. Соломатина, Московская кухня, М., изд «Эксмо», 2004
7. Н.Б. Ахрапоткова, Справочник официанта, бармена, М. «Академия» 2006.

# Интернет-ресурсы

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Изучение междисциплинарного курса должно проводиться параллельно с изучением общепрофессиональных предметов ОП. 01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок».

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно.

В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | - Мойка;  - очистка,  - нарезка,  - оформление,  - соблюдение норм отпуска, | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | - тепловая обработка,  - приготовление заварки, | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | - нарезка,  - тепловая обработка | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии.  - повышение качества обучения по профессиональному модулю.  - участие в конкурсах профессионального мастерства.  - участие в социально-проектной деятельности | -Оценка практической работы.  - Оценка проверочной работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.  - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - анализ и коррекция результатов собственной деятельности.  - ответственность за результаты собственной деятельности. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные; | Оценка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Оценка выполнения творческих заданий с применением ИКТ |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Наблюдение за взаимоотношением обучающихся в группе |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний | Оценка результатов воинских сборов. |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.08. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ».**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19 01 17 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 12901 «Кондитер».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт**

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила поведения бракеража;
* способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 435 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 159 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 час;

самостоятельной работы обучающегося –53 часов;

учебной и производственной практики 276 часов

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**пм.08. «приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[19]](#footnote-20)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная*** |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 8.1 -8.6** | Раздел 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **435** | **106** |  | **53** | **150** | ***126*** |
|  | **Производственная практика**, часов | **126** |  | | | | *126* |
|  | **Всего:** | **435** | **106** |  | **53** | **150** | **126** |

# 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

# ПМ 08. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | | | | **435** |  |
| **МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | | | | **159** |  |
| **Тема 1.1 - 1.2** | | | | | **19** |  |
| **Тема 1.1 . Оборудование, применяемое в кондитерском производстве** | **Содержание** | | | |  |  |
| 1 | | Введение Вид профессиональной деятельности  Значение МДК в освоении вида профессиональной деятельности.  Условия освоения модуля. Охрана труда и пожарная безопасность.  Организация проведения учебной и производственной практики.  Значение кондитерских изделий в питании человека.  Механическое оборудование  Оборудование для просеивания муки.  Оборудование для замеса теста.  Оборудование для отделочных полуфабрикатов  Немеханическое оборудование Производственные столы инвентарь | |  | 2 |
| **Тема 1.2. Подготовка сырья к производству**  . | **Содержание** | | | | **20** |  |
| 2- | | **Характеристика муки**  Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия.  Характеристика и состав муки, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.  Влияние качества клейковины на выход готовых изделий  Виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения.  Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.  Влияние качества клейковины на выход готовых изделий | |  | 2 |
| 3-  - | | **Подготовка сахара, меда и патоки**  Характеристика сахара. Пищевая ценность, требования к качеству  Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству сахара. Способы хранения  Характеристика меда и патоки Пищевая ценность, требования к качеству  Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Использование  Способы хранения. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.  **Подготовка яиц и яичных продуктов**  Характеристика яиц, их пищевая ценность.  Ассортимент яиц и яичных продуктов. Способы обработки. Определение качества. Условия хранения.  Подготовка яиц и яичных продуктов.  Порядок и правила подготовки яиц и меланжа, молока. | |  | 2 |
| 4 | | Характеристика молока и молочных продуктов  Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия хранения  Сравнительная характеристика молока и молочных продуктов  Подготовка молока и молочных продуктов.  Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.  Подготовка масла, маргарина и жиров. Характеристика масла сливочного, маргарина и жиров для жарки.  Характеристика масла сливочного, маргарина и жиров для жарки. Требования к качеству. Условия хранения. Подготовка к производству | |  | 2 |
| 5-6 | | Подготовка овощей и фруктов  Порядок и правила подготовки овощей, фруктов. Использование. Сроки хранения  Характеристика экзотических плодов и ягод. Подготовка экзотических плодов и ягод. Использование.  Подготовка крупы, мясных и рыбных продуктов  Порядок и правила подготовки крупы, мясных и рыбных продуктов.  Использование и сроки хранения  Подготовка разрыхлителей, вкусовых и ароматических веществ. Пищевых кислот, красителей и пищевых добавок. Подготовка желирующих веществ.  Пищевая ценность. Химический состав.  Ассортимент, требования к качеству. Условия хранения.  Подготовка разрыхлителей | |  |  |
| **7 Контрольная работа** | | | | **1** |  |
| **Тема 1.3** **Полуфабрикаты для мучных и кондитерских изделий** | | | | | **34** |  |
| Тема 1.3.1  Приготовление начинок,  сиропов, желе, помады. | **Содержание** | | | | 16 |  |
| 8 | | **Приготовление овощных фаршей**  Ассортимент овощных фаршей. Технология приготовление овощных фаршей.  Требования к качеству. Использование | | 8 | 2 |
| 9 | | **Приготовление мясных фаршей**  Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовление мясных фаршей.  Требования к качеству. Использование  **Приготовление рыбных фаршей**  Ассортимент рыбных фаршей. Технология приготовления рыбных фаршей.  Требования к качеству. Использование | | 2 |
| 10 | | **Приготовление сладких фаршей**  Ассортимент. Требования к качеству. Использование  **Приготовление сиропов для промочки**  Ассортимент. Технология приготовления сиропов для промочки.  Требования к качеству. Использование  **Приготовление сиропов для глазировки**  Ассортимент. Технология приготовления сиропов для глазировки.  Требования к качеству. Использование. | |  | 2  2 |
|  |  | | | | **6** |  |
| Тема 1.3.2. Приготовление кремов | **Содержание** | | | | **18** |  |
| 11-12 | **Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов**  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование  Приготовление глазури. Ассортимент. Технология приготовления.  Требования к качеству. Использование. | | | 6 |  |
|  | | | | **12** |  |
| **13 Контрольная работа** | | | | **1** |  |
| **Тема 1.4.** **Замес теста и способы его разрыхления** | | | | | **10** |  |
|  | **Содержание** | | | |  |  |
| Тема 1.4.1. Классификация теста | 14 | Классификация теста по способу разрыхления и по способу приготовления. Замес теста, процессы, происходящие при замесе теста.  Характеристика способов замеса.  Механический способ разрыхления. Процессы, происходящие при механическом способе разрыхления.  Виды разрыхлителей. Процессы, происходящие при химическом способе разрыхления. | | | 4 | 2 |
|  | | | | **6** |  |
| **Тема 1.5.** **Дрожжевое тесто** | | | | | **30** |  |
| Тема 1.5.1. Приготовление дрожжевого теста | **Содержание** | | | | **4** |  |
| 15-16 | **Дрожжевое безопарное тесто**  Характеристика дрожжевого теста.  Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение,  определение готовности теста.  **Дрожжевое опарное тесто**  Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. | | | 4 | 2 |
| Тема 1.5.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста | **Содержание** | | | | **26** |  |
| 17 | **Разделка и расстойка выпечка теста**  Правила разделки и расстойки изделий.  Выпечка Режим выпечки. Окончательная отделка изделий.  **Приготовление булочек**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | | 8 | 2 |
| 18 | **Приготовление сдобы Выборгской**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  **Приготовление пиццы**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | | 2 |
| 19 | **Приготовление кулебяк, расстегаев**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  **Приготовление пирогов с различным фаршем**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | | 2 |
| 20-21 | **Приготовление кексов**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  Приготовление куличей и ромовой бабы  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | | 2 |
| 22 | **Жарка изделия в жире**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | | 2 |
| 23-24 | **Приготовление дрожжевого слоеного теста**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  Приготовление блинчатого теста и изделий из него  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | | 2 |
| . | | | | **18** |  |
| **Тема 1.6. Бездрожжевое тесто** **и изделия из него.** | **Содержание** | | | | **46** |  |
| 25 | | **Приготовление блинчиков**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  Приготовление сдобного пресного теста  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | 14 | 2 |
| 26-27 | | **Приготовление изделий из сдобного пресного теста**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  **Виды брака причины возникновения** | | 2 |
| 28-29 | | **Приготовление вафельного теста**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству  Приготовление изделий из вафельного теста  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | 2 |
| 30-31 | | **Приготовление пряничного теста**  Характеристика, рецептура, технология приготовления  Изделия из пряничного теста  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | 2 |
| -32-33 | | **Приготовление песочного теста**  Характеристика, рецептура, технология приготовления  **Изделия из песочного теста**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | 2 |
| 34-35 | | **Приготовление бисквитного теста**  Характеристика, рецептура, технология приготовления  **Изделия из бисквитного теста**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | 2 |
| 36-37 | | **Приготовление пресного слоеного теста**  Характеристика, рецептура, технология приготовления  **Изделия из пресного слоеного теста**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству | | 2 |
| 38-39 | **Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста**  Характеристика, рецептура, технология приготовления  **Изделия из воздушного и воздушно-орехового теста**  Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству. Виды брака и причины возникновения. | | | 2 |
| 40 | **Приготовление миндального теста**  Характеристика, рецептура, технология приготовления. Ассортимент. Виды брака и причины возникновения. | | | 2 |
| 41-42 | **Приготовление заварного теста**  Характеристика, рецептура, технология приготовления. Ассортимент. Виды брака и причины возникновения. | | |  |
|  | | | | **24** |  |
|  | **43 Контрольная работа** | | | | **1** |  |
| **Тема 1.7.**  **Отделочные полуфабрикаты** **для пирожных и тортов** | **Содержание** | | | | **17** |  |
| 44 | | | **Украшения простые и сложные**  Украшение из крема. Правила пользования корнетиками и кондитерскими насадками. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов.  Украшения из помады.  Ассортимент помады. Способы украшения: глазировка, помада мраморная (рисунок ёлочка)  Виды брака и причины возникновения.  Украшения из желе.  Ассортимент желе: многослойное, мозаичное, мраморное Способы украшения: нарезные, выемные. | 7 | 2 |
| 45-50 | | | **Украшения из глазури и кандиры.**  Ассортимент. Способы украшения. Технология приготовления кандира. Виды брака и причины возникновения.  Украшения из рисовальных масс.  Ассортимент. Способы украшения.  **Украшение из фруктов и цукатов.**  Ассортимент. Способы подготовки цукатов. | 2 |
| 51-65 | | | **Украшения из марципана**  Технология приготовления. Виды марципана (сырцовый и заварной). Технология украшения  Украшения из карамели.  Технология приготовления. Виды карамели (атласная, пластичная, ливная).  Украшения из мастики  Технология приготовления. Виды мастик (сахарная, молочная, заварная). Технология укр | 2 |
|  | | | | **6** |  |
|  | **66 Контрольная работа** | | | | **1** |  |
| **Тема 1.8. Пирожные и торты** | **Содержание** | | | | **53** |  |
| 67-78 | | | **Характеристика пирожных**  Характеристика пирожных. Классификация по виду теста, способу отделки, способу приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.  Бисквитные пирожные нарезные.Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.  Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.  Песочные пирожные нарезные, штучные**.**  Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству  Слоеные пирожные**.** Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству**.** Заварные пирожные  Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству  Воздушные и миндальные пирожные  Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству  Крошковые пирожные и десертный набор  Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству | 23 | 2 |
| 79-89 | | | **Характеристика тортов**  Характеристика тортов. Классификация по виду теста, способу отделки, способу приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.  Приготовление бисквитных тортов массового производства  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.  Приготовление фигурных тортов  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения  Приготовление фирменных тортов  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.  Приготовление фруктовых тортов  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения |  | 2 |
| 90-97 | | | **Приготовление песочных тортов**  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.  Приготовление слоеных и миндальных тортов  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.  Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов.  Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.  Хранение и транспортировка тортов и пирожных  Правила хранения. Требования к транспортировке, упаковке тортов и пирожных | 2 |
|  | | | | **24** |  |
| **Тема 1.9. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности** | **Содержание** | | | | **6** |  |
| 98-105 | **Характеристика изделий пониженной калорийности**  Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей. Технология приготовления. Требования к качеству. Сроки реализации.  Полуфабрикаты  Технология приготовления овощных и фруктовых пюре.  Изделия с отварными и протертыми овощами.  Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.  Помада и сиропы.  Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.  Технология приготовления крема белкового виноградного  Бисквиты с овощами.  Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.  Рулеты и пироги.  Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству  Коврижки, коржики, батончики.  Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеств | | |  |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся**  Составление характеристик сырья.  Изучение по сборнику рецептур приготовление овощных фаршей.  Приготовление и использование мастики и марципана в оформлении кондитерских изделий.  Производные основных видов кремов.  Составить таблицу использования кремов и сроки хранения.  Составить таблицу сравнения различных способов разрыхления теста.  Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста.  Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.   1. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. 2. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста. 3. Ассортимент изделий из песочного теста. 4. Ассортимент изделий из пряничного теста. 5. Ассортимент изделий из бисквитного теста. 6. Ассортимент изделий из воздушного теста. 7. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.   8. Рассчитать количество меланжа в расчете на количество сухого яичного порошка, пользуясь таблицей взаимозаменяемости.  . Рассчитать количество меланжа в расчете на количество сухого яичного порошка, пользуясь таблицей взаимозаменяемости.  2. Составить технологическую карту по сборнику рецептур.  3. Составить таблицу плотности сиропов и их применение.  Составить характеристику используемых видов насадок к кондитерским мешкам.  11. Составить сравнительную характеристику основных видов пирожных (форма, размер, масса).  12. Составить сравнительную характеристику основных видов тортов (форма, размер, масса  Ассортимент изделий пониженной калорийности | | | | | **50** |  |
| **106 дифференцированный зачет** | | | | | **1** |  |
| **экзамен** | | | | | **6** |  |
| **Учебная практика (производственное обучение). Виды работ**   1. Приготовление изделий из дрожжевого теста. (Подготовка продуктов, замес теста, разделка теста, промежуточная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, выпечка, украшение). 2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста. (Подготовка продуктов, замес теста, охлаждение теста, формование изделий, выпечка, украшение). 3. Приготовление изделий из песочного теста. (Подготовка продуктов, замес теста, охлаждение теста, формование изделий, выпечка, украшение). 4. Приготовление изделий из пряничного теста. (Подготовка продуктов, заваривание муки, охлаждение заварки, замес теста, формование изделий, выпечка, тиражирование). 5. Приготовление изделий из бисквитного теста. (Подготовка продуктов, взбивание ингредиентов, замес мукой, формование изделий, выпечка). 6. Приготовление изделий из заварного теста. (Подготовка продуктов, заваривание муки, охлаждение, замес теста, формование изделий, выпечка, украшение). 7. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. (Подготовка продуктов, подготовка масла, замес теста, слоеобразование, разделка, выпечка). 8. Приготовление изделий из воздушного теста. (Подготовка продуктов, взбивание белков с сахаром, разделка, выпечка). 9. Приготовление тортов и пирожных. (Подготовка основ ы, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовка, отделка) 10. Приготовление изделий пониженной калорийности. (Подготовка продуктов, замес теста, разделка, выпечка). 11. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий. (Подготовка продуктов, замес теста, разделка теста, промежуточная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, выпечка). | | | | | **150**  1 |  |
| **Производственная практика. Виды работ.**  Подготовка продуктов, замес теста, разделка теста, промежуточная, расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, выпечка, украшение, охлаждение теста, заваривание муки, тиражирование, подготовка масла, слоеобразование, взбивание белков с сахаром. | | | | | **126** |  |
| **ГИА** | | | | |  |  |
| **Тематика квалификационных работ**   1. Приготовление кулебяки из дрожжевого теста. 2. Приготовление булочек из дрожжевого сдобного теста. 3. Приготовление расстегаев из дрожжевого теста. 4. Приготовление фаршированных блинчиков из дрожжевого теста. 5. Приготовление пирогов больших (открытых, полуоткрытых, закрытых) из дрожжевого теста. 6. Приготовление пиццы из дрожжевого теста. 7. Приготовление ватрушек с творогом из сдобного пресного теста. 8. Приготовление пряников из пряничного теста. 9. Приготовление печенья из песочного теста. 10. Приготовление песочных пирожных. 11. Приготовление крошкового пирожного. 12. Приготовление пирожных из заварного теста. 13. Приготовление пирожного «Корзиночка». 14. Приготовление бисквитного пирожного. 15. Приготовление бисквитных тортов. 16. Приготовление тортов любой сложности. | | | | |  |  |

# 4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

* Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета.
* Технология кондитерского производства;
* Лаборатории:
* Учебный кондитерский цех.
* Залы:
* Библиотека, читальный зал с выходом в Интеренет;
* Оборудование кабинета:
* Технические средства обучения: компьютер с выходом в Интернет
* Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
* Производственные столы;
* Холодильники;
* Электрические плиты;
* Электрические шкафы;
* Ручная мясорубка;
* Столовый инвентарь;
* Столовая и кухонная посуда;
* Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкмс. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Профобриздат. 2002
2. Е.В. Мазепа, «Практикум для кондитеров», Россов на Дону, изд. «Феникс», 2002

Дополнительные источники:

1. В.А.Барановский, Т.И. Перепятко, «Кондитер»,. Ростов на Дону, изд. Феникс, 2004
2. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста», М. «Академия», 2008
3. Сборник рецептур. Санкт Петербург, изд. «Профи», 2009
4. Чудеса выпечки, М. ЭКСМО, 2004
5. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста», М. «Академия», 2008
6. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, «Отделочные полуфабрикаты», М. «Академия», 2008

**Интернет-ресурсы:**

dom-eknig.ru›315-texnologiya-konditerskogo-…

# 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

В профессиональном модуле «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» предусмотрено проведение лабораторно-практических занятий после изучения тем: «Подготовка кондитерского сырья», «Отделочные полуфабрикаты». Учебная практика проводится после изучения тем: «Подготовка кондитерского сырья,полуфабрикаты для мучных и кондитерских изделий, замес теста и способы его разрыхления, идрожжевое тесто и изделия из него». Учебная практика проводится в лаборатории, оснащенной электроплитами, миксерами и инвентарем. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных навыков приготовления мучных и кондитерских изделий. Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания, кондитерских цехах, хлебопекарнях, хлебозаводе концентрировано.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации.

Освоению профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий» должны предшествовать следующие дисциплины общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения», «Техническое оснащение и организация рабочего места»,

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

**Инженерно-педагогический состав**: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

# Мастера производственного обучения: - наличие практического опыта работы по приготовлению кондитерских изделий и прошедших стажировку не реже 1-го раза в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

# Мастера: дипломированные специалисты.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 8. 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб | - определение качества основных и дополнительных продуктов органолептическим способом;  - определение соответствия качества продуктов требованиям к простым хлебобулочным изделиям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий;  - приготовление и оформление хлебобулочных изделий;  - оценка качества готовых изделий.  - расчет рецептур на простые хлебобулочные изделия;  - соблюдение правил санитарии, гигиены и ТБ. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | - определение качества основных и дополнительных продуктов органолептическим способом;  - определение соответствия качества продуктов требованиям к мучным кондитерским изделиям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий;  - приготовление и оформление мучных кондитерских изделий;  - оценка качества готовых изделий.  - соблюдение правил санитарии, гигиены и ТБ. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | - определение качества основных и дополнительных продуктов органолептическим способом;  - определение соответствия качества продуктов требованиям к готовым изделиям;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья, пряников и коврижек;  - приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек;  - оценка качества готовых изделий.  - демонстрация навыков расчета рецептур на печенье, пряники, коврижки;  - соблюдение правил санитарии, гигиены и ТБ. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | - подготовка продуктов для отделочных полуфабрикатов;  - приготовление и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов;  - соблюдение правил санитарии, гигиены. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | - определение качества полуфабрикатов для пирожных и тортов органолептическим способом;  - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожных и тортов;  - приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов;  - оценка качества готовых изделий.  - расчет рецептур на пирожные и торты;  - соблюдение правил санитарии,  гигиены и ТБ. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | - приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности для фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;  - приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;  - оценка качества готовых изделий.  - соблюдение правил санитарии, гигиены и ТБ. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии через:  - повышение качества обучения по ПМ;  - участие в конкурсах профессионального мастерства;  - участие в социально-проектой деятельности. | -Оценка практической работы.  - Оценка проверочной работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.  - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Активизировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - анализ и коррекция результатов собственной работы.  - ответственность за результаты собственной работы. | Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.  - использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач. | Оценка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Оценка выполнения творческих заданий с применением ИКТ |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики.  - умение работать в группе.  - наличие лидерских качеств.  - участие в ученическом самоуправлении.  - участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях. | Наблюдение за взаимоотношени-ем обучающихся в группе |
| ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний | Оценка результатов воинских сборов. |

**3.5.ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

Практика делится на учебную и производственную и имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессиям повар, кондитер. При реализации ОПОП СПО по профессии учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией 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 проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП СПО, концентрированно.

Образовательные организации:

планируют и утверждают в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

заключают договоры на организацию и проведение практики;

разрабатывают и согласовывают с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

осуществляют руководство практикой;

контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми; формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики; определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

заключают договоры на организацию и проведение практики;

согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя образовательной организации или иного уполномоченного им лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики в организациях, обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики.

По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

**Практика завершается** дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

**3.5 Рабочая программа учебной практики (производственного обучения)**

Рабочая программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии специального профессионального образования **19.01.17** «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Р.Ф. от 5 августа 2013 г. № 390, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г № 29749.

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности в целях освоения рабочей профессией, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов;
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
3. Приготовление супов и соусов;
4. Приготовление блюд из рыбы;
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
6. Приготовление холодных блюд и закусок;
7. Приготовление сладких блюд и напитков;
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов;

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

П.М.03. Приготовление супов и соусов;

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы;

ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок;

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков;

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

* Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии специального профессионального образования19.01.17. «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 390, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г № 29749.
* Перечень профессий СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199;
* Единый тарифно-квалификационный справочник;
* Разъяснения /И.М. Реморенко/ по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.
* Положение о порядке прохождения уч-ся учебной и производственной практики, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04. 2013г. № 291.
* Примерная программа учебной практики.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарных курсов модулей под руководством мастера производственного обучения. Место прохождения учебной практики - кулинарный и кондитерский цеха.

Распределение бюджета времени на учебную практику:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПМ | МДК | кол-во часов УП |
| 1 | ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов; | МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | 138 |
| 2 | ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 138 |
| 3 | П.М.03. Приготовление супов и соусов; | МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов | 138 |
| 4 | ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы | МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | 138 |
| 5 | ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 138 |
| 6 | ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок | МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 96 |
| 7 | ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков | МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков | 60 |
| 8 | ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 252 |
|  | **Итого:** | | 1098 |

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**по профессиональным модулям**

**основной профессиональной образовательной программы**

**по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перечень формируемых компетенций** | | **Наименование разделов и тем** | **Содержание** | **Объем часов** |
| **Раздел 1 Кулинарная учебная практика** | | | | **1098** |
| **ПМ. 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»** | | | | **138** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ  ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей:   1. Картофельное пюре. 2. Пюре из моркови и свеклы. 3. Овощи припущенные. | | - первичная обработка корнеплодов,  клубнеплодов,  - очистка, мойка,  - нарезка овощей простая и сложная.  - варка и припускание овощей,  - протирание,  - приготовление блюд и гарниров из  отварных овощей,  - отпуск. | 12 |
| Приготовление блюд из жареных овощей.   1. Картофель жареный во фритюре кабачки, тыква, баклажаны, помидоры, драники. 2. котлеты морковные, котлеты свекольные, котлеты.. картофельные. 3. оладьи из тыквы; 4. зразы картофельные; 5. крокеты картофельные: | | - первичная обработка,  - очистка, мойка,  - нарезка,  - обсушивание,  - протирание,  - формование,  - панирование,  - жарка  - отпуск. | 18 |
| Приготовление блюд из тушеных овощей.  Капуста тушенная, капуста тушенная с грибами, свекла тушенная в сметане. Картофель тушенный с грибами и луком или луком и помидорами.  Рагу из овощей;  Морковь тушеная с рисом и черносливом: | | - первичная обработка,  - очистка, мойка,  - нарезка,  - тушение,  - отпуск. | 18 |
| Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов.  Рулет картофельный;.картофельная запеканка. Запеканка капустная  Солянка овощная;  Голубцы овощные, помидоры фаршированные рисом и морковью, перец фаршированный овощами и рисом  Грибы в сметанном соусе запеченные: | | - первичная обработка,  - мойка,  - очистка, нарезка,  - приготовление фарша,  - фарширование,  - запекание,  - отпуск. | 24 |
|  | **Проверочная работа** | | | 6 |
| **ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | | | **138** |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Приготовление вязких, жидких и рассыпчатых каш и блюд из них: каша рассыпчатая с луком, шпиком или яйцом, каша вязкая с морковью с черносливом, запеканка рисовая с творогом, запеканка манная, пшонная, запеканка рисовая со свежими плодами  - Котлеты и биточки из рисовой и пшенной. манной вязкой каши;  - Крупеник из гречневой рассыпчатой каши;  - пюре из бобовых, фасоль отварная с томатом,  - биточки гороховые | | Сортировка круп и бобовых.  Замачивание бобовых,  просеивание мелких и дробленых круп, мойка,  обжаривание гречневой крупы,  тепловая обработка,  порционирование,  формовка,  панирование,  оформление и отпуск. | 42 |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий  - макароны отварные с жиром и луком, с томатом  - макароны запеченные с сыром, с яйцами  - лапшевник | | - Разламывание крупных макарон,  - тепловая обработка,  - пассирование лука,  - измельчение сыра на терке,  - протирание творога,  - тепловая обработка,  - оформление,  - отпуск | 6 |
|  | **Проверочная работа** | |  | 6 |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Приготовление блюд из яиц с сыром, луком и творога:  - яичница, глазунья с луком со шпиком, омлет натуральный  - омлет с луком, с сыром,  - омлет фаршированный овощами, грибами  - драчена,  - яйца отварные,  - сырники,  - вареники ленивые отварные,  - пудинг из творога паровой,  - пудинг из творога запеченный. | | - Мойка,  - дезинфицирование,  - взбивание,  - соединение с остальными ингридиентами,  - тепловая обработка,  - протирание,  - смешивание с остальными ингредиентами,  - порционирование,  - формование,  - панирование,  - тепловая обработка  - оформление и отпуск. | 18 |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Приготовление блюд из теста  - с творожным фаршем,  - с фаршем из картофеля,  - пельменей,  - мант,  - вареники с капустой, картофелем и грибами,  - вареники с творожным фарше, с фаршем из картофеля, блинчиков с джемом, повидлом, вареньем, творожным, мясным фаршем,  - оладьи, оладьи с изюмом,  - лапши домашней | | - просеивание,  - замес теста,  - приготовление фарша,  - формование,  - тепловая обработка,  - оформление и отпуск). | 54 |
|  | **Проверочная работа** | | | 6 |
| **П.М.03. Приготовление супов и соусов;** | | | | **138** |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары  ПК. 3.2. Готовить простые супы | Тема 1.1. Приготовление заправочных супов:  - щей,  - борщей,  - рассольников, | | - нарезка,  - припускание,  - пассирование,  - тушение,  - варка,  - прогревание.  - отпуск  - бракераж | 30 |
| Тема 1.2. Приготовление заправочных супов  - солянок,  - супов картофельных с фрикадельками, с клецками | | - нарезка,  - припускание,  - пассирование,  - тушение,  - варка,  - прогревание  - отпуск  - бракераж | 12 |
|  | Тема 1.3. Приготовление заправочных супов  - супов с крупами,  - суп – лапши домашней, с бобовыми, макаронными изделиями. | | - нарезка,  - пассирование,  - варка,  - приготовление теста,  - нарезка лапши,  - варка бульона,  - варка суп-лапши домашней  - отпуск  - бракераж | 12 |
| Тема 1.4. Приготовление молочных супов:  - супы молочные с крупами,  - супы молочные с макаронными  изделиями,  - супы молочные с овощами;  - супы-пюре  - харчо | | - нарезка,  - сортировка,  - разламывание,  - просевание,  - варка.  - отпуск  - бракераж | 12 |
| **Проверочная работа** | |  | 6 |
| Тема 1.5. Приготовление сладких и холодных супов:  - суп из свежих плодов,  - суп из смеси сухофруктов:  - окрошка сборная мясная,  - свекольник,  - щи зеленые с яйцом | | - сортировка  - мойка,  - варка,  - очистка,  - нарезка,  - соединение с жидкостью.  - отпуск  - бракераж | 18 |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  ПК 3.4. Готовить простые, холодные и горячие соусы. | Тема 1.6. Приготовление красного и белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах:  - приготовление холодного соуса «Маринад овощной»,  - приготовление масляных  смесей.  - соуса молочного, сметанного, с луком, яблочный, сладкий из сухофруктов  - заправок для салатов | | - варка бульона,  - пассирование муки,  - пассирование томатной пасты,  - пассирование овощей,  - соединение пассировки и бульона,  - варка,  - процеживание,  - защипывание  - мойка,  - нарезка,  - тушение,  - размягчение масла,  - нарезка зелени,  - формование  - отпуск  - бракераж | 42 |
|  | **Проверочная работа** | |  | 6 |
| **ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы** | | | | **138** |
| ПК. 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом | Тема 1.1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы | | - Рыба отварная,  - рыба припущенная в рассоле  - рыба по-русски | 6 |
| Тема 1.2. Приготовление блюд из жареной рыбы | | - Рыба жареная по-ленинградски,  - рыба жареная во фритюре | 24 |
| - Рыба жареная в тесте |  |
| Тема 1.4. Приготовление блюд из запеченной рыбы | | - Рыба запеченная по -русски;  - рыба в сметанном соусе, сметанном соусе с грибами, по-московски,  - рыба под молочным соусом  - рыба с помидорами  - солянка из рыбы на сковороде | 30 |
| Тема 1.5. Приготовление блюд из котлетной массы | | - Котлеты рыбные,  - биточки рыбные,  - тефтели рыбные | 30 |
| - Тельное из рыбы;  - рыбный рулет  -зразы, фрикадельки рыбные с томатным соусом  - картофельная запеканка с рыбными консервами  - солянка из рыбных консервов на сковороде |  |
| **Проверочная работа** | | | **6** |
| **ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | | | **138** |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы  ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | Тема 1.1. Мясо отварное. | | Мясо отварное  - сосисок и сарделек | 6 |
| Тема 1.2. Мясные жареные блюда | | Бифштекс с луком, яйцом;  Антрекот;  Эскалоп.  - лангет  - мясо жаренное крупным кустом, шпигованное | 18 |
| **Проверочная работа** | |  | 6 |
| Тема 1.3. Мелкокусковые жареные мясные блюда | | Бефстроганов;  Поджарка | 12 |
| Тема 1.4. Мелкокусковые тушеные мясные блюда. | | Гуляш;  Азу по-татарски;  Плов  - шашлык | 24 |
| **Проверочная работа** | |  | 6 |
| Тема 1.5. Блюда из запеченного мяса | | Запеканка картофельная с мясом;  Макаронник с мясом;  Голубцы с мясом и рисом;  Говядина в вином соусе | 24 |
| Тема 1.6. Блюда из мясной котлетной массы | | Шницель натуральный рубленый;  Фрикадельки в томатном соусе;  Котлеты и биточки;  Тефтели;  Зразы рубленые;  Мясной рулет | 18 |
| Тема 1.7. Блюда из субпродуктов | | Печень по - строгоновски;  Жаркое из субпродуктов по-ингушски | 6 |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | Тема 1.8. Блюда из домашней птицы | | Котлеты по – киевски;  Чахохбили из курицы;  Котлеты рубленые из птицы | 6 |
|  | **Проверочная работа** | |  | **6** |
| **ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок** | | | | **96** |
| ПК. 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.  ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.    ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.  ПК.6.2. Готовить и оформлять салаты | **Тема 1.1. Приготовление бутербродов**  **открытых, закрытых и закусочных** | | - Подготовка хлеба,  - подготовка овощей и зелени,  - подготовка сливочного  масла, сыров, рыбных и  мясных продуктов,  - оформление и отпуск. | 24 |
| **Тема 1.2. Приготовление салатов из сырых овощей** | | - Подготовка овощей и зелени,  - нарезка,  - приготовление заправок для салатов,  - оформление и отпуск. | 24 |
| **Тема 1.3. Приготовление салатов из вареных овощей.** | | - Первичная обработка  овощей,  - тепловая обработка  овощей, мяса, рыбы,  птицы,  - нарезка,  - приготовление  заправок,  - оформление и отпуск. | 54 |
|  | **Проверочная работа** | |  | **6** |
| **ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков** | | | | **60** |
| ПК. 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.    ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки . | **Тема 1.1. Приготовление компотов и киселей, холодных напитков** | | - Сортировка сухофруктов,  - мойка,  - нарезка крупных,  - тепловая обработка,  - подготовка крахмала, - сортировка ягод,  - мойка,  - приготовление сока из ягод,  - тепловая обработка мезги,  - приготовление сиропа,  - соединение сиропа, сока и крахмала,  - тепловая обработка,  - оформление и отпуск,  - нарезка цедры,  - варка цедры,  - процеживание,  - приготовление сока,  - соединение сока с отваром. | 136 |
| **Тема 1.2. Приготовление горячих сладких блюд и напитков.** | | - Подготовка хлеба,  - оформление хлеба консервированными плодами и ягодами,  - отпуск,  - мойка яблок, - очистка, - нарезка,  - приготовление теста «кляр»,  - приготовление фритюра,  - тепловая обработка,  - оформление и отпуск.  - Приготовление кипятка,  - кипячение молока,  - растирание какао с сахаром,  - соединение жидкой части с растертым какао,  - оформление и отпуск. | 18 |
| 1. **Проверочная** | | | | **6** |
| **Раздел 2 Кондитерская учебная практика** | | | | |
| **ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | | | **252** |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | **Тема 1. Приготовление изделий из дрожжевого теста.** | | | **18** |
| Тема 1.1. Приготовление булочек «Дорожная», с маком, «Бриош» | | - подготовка продуктов;  - замес теста; - обминка;  -приготовление крошки  - формовка изделий;  -подготовка полуфабрикатов к выпечке  - выпечка;  - украшение. | 6 |
| Тема 1.2. Приготовление расстегаев «Закусочных», «Московских», ватрушек с творожным фаршем. | | -подготовка продуктов  -замес теста  -обминка  -формовка изделий  -приготовление творожного фарша  -подготовка полуфабрикатов к выпечке  -подготовка листов  -выпечка  -смазывание маслом и сиропом- | 6 |
| Тема 1.3. Приготовление кулебяки с мясным, рыбным фаршами, с фаршем из капусты, приготовление пирожков печеных с различными фаршами. | | -подготовка продуктов;  -замес теста;  -обминка;  -приготовление фаршей;  -формовка изделий;  -подготовка листов;  -подготовка полуфабрикатов к выпечке;  -выпечка;  Смазывание маслом. | 6 |
|  | Тема 1.4. Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем, капустным фаршем, приготовление пончиков и хвороста | | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - обминка,  - приготовление фаршей,  - формовка изделий,  - подготовка фритюра,  - жарка,  - обсыпание пудрой. | 6 |
| **Проверочная работа № 1** | |  | 6 |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | **Тема 2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста** | | | **6** |
| Тема 2.1. Приготовления печенья «Квадратики», «Крендельки», «Косички». | | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - формовка изделий,  - подготовка листов,  - выпечка,  - обсыпание пудрой. | 6 |
| **Тема 3. Приготовление изделий из песочного теста.** | | | **6** |
| Тема 3.1. Приготовление печенья «Листики», «Звездочка», «Песочника», кекса «Столичного» штучного | | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - формовка изделий,  - подготовка листов, форм,  - подготовка полуфабрикатов к выпечки,  - выпечка,  - обсыпание пудрой. | 6 |
| Тема 3.2. Приготовление печенья «Ромашка», «Лимонная», рожка песочного с изюмом, печенья творожного | | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - формовка изделий,  - подготовка листов,  - подготовка полуфабрикатов к выпечки,  - выпечка,  - обсыпание пудрой. | 6 |
| **Тема 4. Приготовление изделий из пряничного теста** | | | **6** |
| Тема 4.1. Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская» | | - подготовка продуктов,  - заваривание муки,  - замес теста,  - формовка изделий,  - подготовка листов,  - выпечка,  - приготовление тиражного сиропа,  -глазирование. | 6 |
| Тема 4.2. Приготовление пряников сырцовым способом (тульские, русские, мятные) | | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - формовка изделий,  - подготовка листов,  - выпечка,  - глазирование. |  |
| **Тема 5. Приготовление изделий из бисквитного теста.** | | | **24** |
| Тема 5.1. Приготовление бисквита основного, с орехами, масляного | | - подготовка продуктов,  - взбивание яиц с сахаром,  -смешивание с мукой,  - подготовка листов,  - выпечка, | 6 |
| Тема 5.2. Приготовление бисквита «Буше», бисквита для рулета, пирожного «Картошка». | | - подготовка продуктов,  - взбивание яиц с сахаром,  - смешивание с мукой,  - подготовка листов,  - выпечка,  - подготовка бисквитной крошки,  - подготовка крема,  - формование пирожного,  - украшение. | 12 |
| **Тема 6. Приготовление заварного теста** | | | **6** |
| Тема 6.1. Приготовление пирожного «Шу», «Эклер», «Профитролей». | | - подготовка продуктов,  - заваривание муки,  - соединение муки и яиц,  - подготовка листов,  - формовка,  - выпечка,  - подготовка бисквитной крошки,  - подготовка крема,  - формование пирожного,  - украшение. | 3 |
|  | Тема 6.2. Приготовление колец заварных, приготовление торта | | - подготовка продуктов,  - заваривание муки,  - соединение муки и яиц,  - подготовка листов,  - формовка,  - выпечка,  - подготовка бисквитной крошки,  - подготовка крема,  - приготовление помады,  - формование колец, профитролей,  - наполнение кремом,  - украшение. | 3 |
| **Тема 7. Приготовление изделий из пресного слоеного теста** | | | **12** |
| Тема 7.1. Приготовление изделий «Бантики», «Треугольники», «Книга» | | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - подготовка масла,  - слоеобразование,  - подготовка листов,  - формовка,  - подготовка полуфабрикатов к выпечке,  - выпечка,  - украшение | 12 |
| **Тема 8. Приготовление изделий из воздушного теста** | | | **6** |
|  | Тема 8.1. Приготовление печенья «Меренги» | | - Подготовка и обработка яиц,  - взбивание белков,  - смешивание с сахарной пудрой  - подготовка листов,  - формовка,  - выпечка, | 6 |
|  | **Проверочная работа** | |  | 6 |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | **Тема 9. Приготовление мастики, карамели. Украшение из них.** | |  | 12 |
| **Приготовление тортов и пирожных** | | | **42** |
| Тема 9.1. Приготовление пирожного бисквитного нарезного, песочного, заварных | | - подготовка продуктов,  - приготовление бисквита,  - приготовление бисквита для рулета,  - подготовка листов,  - выпечка,  - выемка из формы,  - зачистка бисквита,  - приготовление сиропа,  - пропитка сиропом,  - приготовление крема,  - смазывание кремом,  - формовка рулета,  - украшение,  - нарезка. | 18 |
| Тема 9.2. Приготовление бисквитно-фруктового торта | | - подготовка продуктов,  - приготовление бисквита,  - приготовление песочного теста,  - подготовка листов, формочек,  - формовка,  - выпечка,  - выемка из формы,  - зачистка бисквита,  - приготовление сиропа,  - пропитка сиропом,  - приготовление желе,  - подготовка фруктов, - украшение. | 6 |
|  | Тема 9.3. Приготовление песочного торта «Ленинградский» | | - подготовка продуктов,  - приготовление песочного теста,  - подготовка листов,  - формовка,  - выпечка,  - выемка из формы,  - смазывание песочных листов повидлом,  - приготовление помады,  - приготовление крема,  - глазирование помадой,  - украшение | 6 |
|  | Тема 9. 4. Приготовление торта «Птичье молоко», «Кофейного», «Прага2 | | - подготовка продуктов,  - приготовление сдобно-взбивного полуфабриката,  - подготовка форм,  - формовка,  - выпечка,  - выемка из формы,  - приготовление суфле,  - украшение. | 6 |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | **Тема 10. Приготовление изделий пониженной калорийности** | | | **6** |
| Тема 10.1. Приготовление булочки «Розовой», пирога бисквитного «Свежесть», «Солнечный» | | - подготовка продуктов,  - приготовление овощных паст,  - замес дрожжевого теста,  - обминка,  - разделка,  - оформление булочек перед выпечкой,  - выпечка,  - приготовление бисквита,  - приготовление листов,  - выпечка,  - оформление. | 6 |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | **Тема 11. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий** | | | **6** |
| Тема 11.1. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий | | - подготовка продуктов,  -замес теста.  - разделка теста,  -промежуточная расстойка,  -формирование изделий,  - окончательная расстойка,  -выпечка | 6 |
|  | **Проверочная работа** | |  | 6 |
| **ИТОГО:** | | | | **1098** |

# 2. Материальное и информационное обеспечение обучения

**Лаборатории:**

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Учебный кулинарный цех».

«Учебный кондитерский цех»

**Технические средства обучения**:

Персональный компьютер, проектор.

**Оборудование лаборатории:**

Производственные столы;

Холодильники;

Электрические плиты;

Электрические шкафы;

Ручная овощерезка;

Ручная мясорубка;

Миксеры,

Столовый инвентарь;

Столовая и кухонная посуда;

Наборы для карвинга.

# 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. AKADEMA. 2014г.

**Дополнительные источники:**

Электронный учебник «Повар, кондитер»;

# Интернет-ресурсы

rg.ru›2011/09/22/kulinaria.html

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером/или преподавателем в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца - сертификат.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Тестирование;  Контрольная работа  Экспертная оценка практических работ.  Оценка выполнения самостоятельной работы. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - Проверка органолептическим методом (цвет, вкус, запах, нарезка, температура подачи).  Контрольная работа  Экспертная оценка практических работ.  Оценка выполнения самостоятельной работы. |
| ПК 2. 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | Тестирование;  Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий; |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, форма консистенция, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.2. Готовить простые супы | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач.. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач.  -определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи);  - Экспертная оценка практической работы |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов и домашней птицы. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | - Тестирование;  -Оценка практической работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. | - Тестирование;  - Оценка проверочной работы.  -Оценка практической работы  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски | - Тестирование;  - Оценка проверочной работы.  -Оценка практической работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | - Тестирование;  -Оценка практической работы.  - Оценка проверочной работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы. |
| ПК 8. 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |

**Рабочая программа производственной практики**

Рабочая программа производственной практики является частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии специального профессионального образования **19.01.17** «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Р.Ф. от 5 августа 2013 г. № 390, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г № 29749.

Рабочая программа производственной практики составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии специального профессионального образования **19.01.17** «Повар, кондитер» формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии «Повар, кондитер»

Задачей производственной практики является:

* закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
* развитие общих и профессиональных компетенций;
* освоение современных производственных процессов;
* адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм в результате формирования у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности:
  + 1. Приготовление блюд из овощей и грибов;
    2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
    3. Приготовление супов и соусов;
    4. Приготовление блюд из рыбы;
    5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
    6. Приготовление холодных блюд и закусок;
    7. Приготовление сладких блюд и напитков;
    8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов;

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

П.М.03. Приготовление супов и соусов;

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы;

ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок;

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков;

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В целях освоения рабочей профессией, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

* Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии специального профессионального образования **19.01.17** «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Р.Ф. от 5 августа 2013 г. № 390, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г № 29749.
* Перечень профессий СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199.
* Единый тарифно-квалификационный справочник;
* Разъяснения /И.М. Реморенко/ по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.
* Положение о порядке прохождения уч-ся учебной и производственной практики, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г № 291
* Примерная программа производственной практики.

Производственная практика проводится концентрировано после изучения полного курса обучения на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, под руководством мастера производственного обучения.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП СПО.

Практика осуществляется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модуля.

В организации и проведении производственной практики участвуют образовательное учреждение и организации общественного питания.

Договором предусмотрены права и обязанности сторон.

Образовательное учреждение:

* планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;
* заключают договоры на организацию и проведение практики;
* совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
* осуществляют руководство практикой;
* контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
* организовывают процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

* заключают договоры на организацию и проведение практики;
* согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
* издают приказ о прохождении практики обучающимися;
* предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
* обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
* проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессию «Повар, кондитер» , при прохождении практики в организациях:

* выполняют задания, предусмотренные программами практики в полном объеме;
* соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
* соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет старший мастер под руководством заместителя директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу.

# Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

Распределение бюджета времени на производственную практику:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПМ | МДК | кол-во часов ПП |
| 1 | ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов; | МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | 36 |
| 2 | ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 30 |
| 3 | П.М.03. Приготовление супов и соусов; | МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов | 36 |
| 4 | ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы | МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | 42 |
| 5 | ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 60 |
| 6 | ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок | МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 24 |
| 7 | ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков | МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков | 24 |
| 8 | ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 126 |
|  | **Итого:** | | 378 |

**1. Структура и содержание производственной практики по профессиональным модулям**

**основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов производственной практики | Содержание производственной практики. | Количество часов |
| **ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов;** | | **36** |
| Тема 1.1. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.  (Картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, овощи припущенные). | - первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов,  - очистка, мойка,  - нарезка овощей простая и сложная.  - варка и припускание овощей,  - протирание,  - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей,  - отпуск | **6** |
| Тема 1.2. Приготовление блюд из жареных овощей. (Картофель жареный во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, крокеты картофельные) | - первичная обработка,  - очистка, мойка,  - нарезка,  - обсушивание,  - протирание,  - формование,  - паниролвание,  - жарка  - отпуск. | **12** |
| Тема 1.3. Приготовление блюд из тушеных овощей. (Капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом). | - первичная обработка,  - очистка, мойка,  - нарезка,  - тушение,  - отпуск. | **6** |
| Тема 1.4. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. (Рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные). | - первичная обработка,  - мойка,  - очистка, нарезка,  - приготовление фарша,  - фарширование,  - запекание,  - отпуск | **12** |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление гарниров «Картофель фри»; 2. Приготовление гарниров «Картофельное пюре»; 3. Приготовление гарниров «Капуста тушеная»; 4. Приготовление блюда «Зразы картофельные»; 5. Приготовление блюда «Котлеты морковные, свекольные»; 6. Приготовление блюда «Солянка из овощей»; 7. Приготовление блюда «Рагу овощное»; 8. Приготовление блюда «Плов с грибами»; 9. Приготовление блюда «Пирожки картофельные с грибами»; 10. Приготовление блюда «Голубцы овощные»; 11. Приготовление блюда «Морковь припущенная с зеленым горошком»; 12. Приготовление блюда «Крокеты картофельные»; 13. Приготовление блюда «Тыква жареная в тесте»; 14. Приготовление блюда «Оладьи из тыквы»; 15. Приготовление блюда «Морковь тушеная с рисом и черносливом»; 16. Приготовление блюда «Свекла тушеная с яблоками»; 17. Приготовление блюда «Рулет картофельный»;   Приготовление блюда «Грибы запеченные в сметанном соусе»; | |  |
| **ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | **30** |
| Тема 1. Приготовление вязких, жидких и рассыпчатых каш и блюд из них. | Сортировка круп.  просеивание мелких и дробленых круп, мойка,  обжаривание гречневой крупы,  тепловая обработка,  порционирование,  формовка,  панирование,  тепловая обработка,  оформление и отпуск. | 6 |
| Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых культур | Сортировка бобовых и макаронных изделий.  Замачивание бобовых,  тепловая обработка,  порционирование,  формовка,  панирование,  тепловая обработка,  оформление и отпуск. | 12 |
| Тема 3. Приготовление блюд из яиц и творога | - мойка,  - дезинфицирование,  - взбивание,  - соединение с остальными ингридиентами,  - тепловая обработка,  - протирание,  - соединение с остальными продуктами,  - порционирование,  - панирование,  - тепловая обработка,  - оформление и отпуск. | 6 |
| Тема 4. Приготовление блюд из теста | - просеивание,  - замес теста,  - приготовление фарша,  - формование,  - тепловая обработка,  - оформление и отпуск | 6 |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление рассыпчатых каш; 2. Приготовление вязких каш; 3. Приготовление жидких каш; 4. Приготовление котлет и биточков из вязких каш; 5. Приготовление из рассыпчатой гречневой каши круппеника; 6. Приготовление лапшевника; 7. Приготовление макарон с жиром и луком; 8. Приготовление макарон с сыром; 9. Приготовление горохового пюре; 10. Приготовление котлет и биточков из горохового пюре; 11. Приготовление блюда «фасоль в томатном соусе»; 12. Приготовление парового пудинга из творога; 13. Приготовление запеченного пудинга из творога; 14. Приготовление сырников из творога; 15. Приготовление запеканки из творога; 16. Приготовление вареников «ленивых»; 17. Приготовление вареников с творожным фаршем; 18. Приготовление драчены; 19. Приготовление фаршированных омлетов; 20. Приготовление простых омлетов;   21. Приготовление яичной каши. | |  |
| **П.М.03. Приготовление супов и соусов;** | | **36** |
| Тема 1.1. Приготовление супов | Приготовление щей, борщей, рассольников, супов картофельных с макаронными изделиями, крупами, суп-лапши домашней, холодных супов, молочных и сладких супов. | 30 |
| Тема 1.2. Приготовление соусов | Приготовление красного и белого основных соусов. | 6 |
| **Перечень квалификационной работы**   * 1. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.   2. Приготовление щей из квашеной капусты с картофелем.   3. Приготовление щей суточных.   4. Приготовление борща украинского.   5. Приготовление борща сибирского.   6. Приготовление борща флотского. | |  |
| **ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы** | | **42** |
| Тема 1.1. Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом | - Рыба отварная,  - рыба припущенная в рассоле,  - рыба жареная по – ленинградски,  - рыба жареная во фритюре | 24 |
| Тема 1.2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | - Котлеты рыбные,  - биточки рыбные,  - тефтели рыбные,  - тельное из рыбы,  - рыбный рулет. | 18 |
| **Перечень квалификационной работы**   1. Приготовление блюда «Рыба отварная». 2. Приготовление блюда «Рыба припущенная в рассоле». 3. Приготовление блюда «Рыба жареная с луком по - ленинградски». 4. Приготовление блюда «Рыба запеченная с картофелем по - московски». 5. Приготовление блюда «Рыба жареная в тесте». 6. Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре». 7. Приготовление блюда «Котлеты рыбные». 8. Приготовление блюда «Тельное из рыбы». 9. Приготовление блюда «Тефтели рыбные с томатным соусом».   10. Приготовление блюда «Рулет рыбный». | |  |
| **ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | **60** |
| Тема 1.1. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов | - Определение доброкачественности мяса,  - размораживание,  - кулинарная разделка мяса,  - сортировка частей мяса,  - мойка,  - зачистка,  - нарезка,  - приготовление котлетной массы,  - формовка,  - панирование,  - тепловая обработка,  - определение готовности,  - определение процента потерь,  - подбор гарнира и соуса,  - оформление и отпуск. | 42 |
| Тема 1.2. Приготовление простых блюд из мяса домашней птицы | - Мойка,  - обсушивание,  - отделение мякоти от костей,  - измельчение мякоти на мясорубке,  - соединение с замоченным хлебом, солью, перцем, перемешивание,  - порционирование,  - формование,  - панирование,  - тепловая обработка,  - доведение до готовности в жарочном шкафу, -  - приготовление соуса, -  - подбор гарнира,  -оформление и отпуск). | 18 |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление блюда «Бифштекс с луком» со сложным гарниром; 2. Приготовление блюда «Бефстроганов», соус сметанный, гарнир «Картофель отварной». 3. Приготовление блюда «Поджарка из свинины», гарнир «Рассыпчатая каша». 4. Приготовление блюда «Гуляш», соус красный основной, гарнир «Макароны отварные». 5. Приготовление блюда «Азу по-татарски». 6. Приготовление блюда «Плов» 7. Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом», соус красный с томатом. 8. Приготовление блюда «Голубцы с мясом и рисом», соус сметанный, гарнир «Картофельное пюре». 9. Приготовление блюда «Зразы рубленые», соус луковый, гарнир «Картофельное пюре». 10. Приготовление блюда «Жаркое из субпродуктов по-ингушски».   11.Приготовление блюда «Котлеты рубленые из птицы», соус сметанный, гарнир «Рис припущенный» | |  |
| **ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок** | | **24** |
| Тема 1.1. Приготовление бутербродов  открытых, закрытых и закусочных | - Подготовка хлеба,  - подготовка овощей и  зелени,  - подготовка сливочного  масла, сыров, рыбных и  мясных продуктов,  - оформление и отпуск | 6 |
| Тема 1.2. Приготовление салатов из сырых овощей | - Подготовка овощей и  зелени,  - нарезка,  - приготовление  заправок для салатов,  - оформление и отпуск. | 6 |
| Тема 1.3. Приготовление салатов из вареных овощей. | - Первичная обработка  овощей,  - тепловая обработка  овощей, мяса, рыбы,  птицы,  - нарезка,  - приготовление  заправок,  - оформление и отпуск |  |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление простых бутербродов. 2. Приготовление закрытых бутербродов. 3. Приготовление бутербродов канапе. 4. Приготовление салата из свежей капусты. 5. Приготовление салата из свежих овощей. 6. Приготовление винегрета. 7. Приготовление салата мясного. 8. Приготовление салата рыбного.   Приготовление салата столичного. | |  |
| **ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков** | | **24** |
| Тема 1.1. Тема 1.1. Приготовление компотов и киселей, холодных напитков | - Сортировка сухофруктов,  - мойка,  - нарезка крупных,  - тепловая обработка,  - подготовка крахмала, - сортировка ягод,  - мойка,  - приготовление сока из ягод,  - тепловая обработка мезги,  - приготовление сиропа,  - соединение сиропа, сока и крахмала,  - тепловая обработка,  - оформление и отпуск,  - нарезка цедры,  - варка цедры,  - процеживание,  - приготовление сока,  - соединение сока с отваром. | 12 |
| Тема 1.2. Приготовление горячих сладких блюд и напитков | - Подготовка хлеба,  - оформление хлеба консервированными плодами и ягодами,  - отпуск,  - мойка яблок,  - очистка,  - нарезка,  - приготовление теста «кляр»,  - приготовление фритюра,  - тепловая обработка,  - оформление и отпуск. - Приготовление кипятка,  - кипячение молока,  - растирание какао с сахаром,  - соединение жидкой части с растертым какао,  - оформление и отпуск. | 12 |
| **Перечень тем квалификационных работ**   1. Приготовление желе многослойного. 2. Приготовление киселя из кураги. 3. приготовление блюда «Яблоки в тесте жареные. 4. Приготовление блюда «Мусс морковный».   5. Приготовление блюда «Пудинг сухарный». | |  |
| **Квалификационная работа** | | **6** |
| **ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | **120** |
| Тема 1. Приготовление изделий из дрожжевого теста. | - подготовка продуктов;  - замес теста;  - обминка;  -приготовление крошки  - формовка изделий;  -подготовка полуфабрикатов к выпечке  - выпечка;  - украшение. | 18 |
| Тема 2. Приготовление изделий из сдобного пресного и песочного теста | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - формовка изделий,  - подготовка листов,  - выпечка,  - обсыпание пудрой. | 18 |
| Тема 3. Приготовление изделий из пряничного и заварного теста | - подготовка продуктов,  - заваривание муки,  - замес теста,  - формовка изделий,  - подготовка листов,  - выпечка,  - приготовление тиражного сиропа,  -глазирование. | 18 |
| Тема 4. Приготовление изделий из бисквитного теста, тортов и пирожных. | - подготовка продуктов,  - взбивание яиц с сахаром,  - смешивание с мукой,  - подготовка листов,  - выпечка,  - подготовка бисквитной крошки,  - подготовка крема,  - формование пирожного,  - украшение. | 36 |
| Тема 5. Приготовление изделий из пресного слоеного теста | - подготовка продуктов,  - замес теста,  - подготовка масла,  - слоеобразование,  - подготовка листов,  - формовка,  - подготовка полуфабрикатов к выпечке,  - выпечка,  - украшение | 12 |
| Тема 6. Приготовление изделий из воздушного теста | - Подготовка и обработка яиц,  - взбивание белков,  - смешивание с сахарной пудрой  - подготовка листов,  - формовка,  - выпечка, | 12 |
| Тема 7. Приготовление изделий пониженной калорийности | - подготовка продуктов,  - приготовление овощных паст,  - замес дрожжевого теста,  - обминка,  - разделка,  - оформление булочек перед выпечкой,  - выпечка. | 6 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление кулебяки из дрожжевого теста. 2. Приготовление булочек из дрожжевого сдобного теста. 3. Приготовление расстегаев из дрожжевого теста. 4. Приготовление фаршированных блинчиков из дрожжевого теста. 5. Приготовление пирогов больших (открытых, полуоткрытых, закрытых) из дрожжевого теста. 6. Приготовление пиццы из дрожжевого теста. 7. Приготовление ватрушек с творогом из сдобного пресного теста. 8. Приготовление пряников из пряничного теста. 9. Приготовление печенья из песочного теста. 10. Приготовление песочных пирожных. 11. Приготовление крошкового пирожного. 12. Приготовление пирожных из заварного теста. 13. Приготовление пирожного «Корзиночка». 14. Приготовление бисквитного пирожного. 15. Приготовление бисквитных тортов.   Приготовление тортов любой сложности. | |
| **Квалификационная работа** | **6** |
| **Итого:** | **378** |

2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1 Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. В период освоения профессионального модуля преподавателями

и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

**4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.01- ПМ.08

Трудоёмкость и сроки проведения практики

Практика производится на 2 курсе во 2 семестре

Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания. Кафе «Уют», «Молодёжное», «Юбилейное», кондитерский цех «Сказка», пельменный цех.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером/или преподавателем в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца - сертификат.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Тестирование;  Контрольная работа  Экспертная оценка практических работ.  Оценка выполнения самостоятельной работы. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - Проверка органолептическим методом (цвет, вкус, запах, нарезка, температура подачи).  Контрольная работа  Экспертная оценка практических работ.  Оценка выполнения самостоятельной работы. |
| ПК 2. 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | Тестирование;  Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий; |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, форма консистенция, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем | Наблюдение, контроль и оценка в период практических занятий;  Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.2. Готовить простые супы | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  - Оценка решения ситуационных задач.  -Экспертная оценка промежуточной аттестации |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач.. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - Тестирование  - устный опрос  - экспертная оценка практических работ  -Оценка решения ситуационных задач.  -определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи);  - Экспертная оценка практической работы |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов и домашней птицы. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - Тестирование,  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы; |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | - Тестирование;  -Оценка практической работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. | - Тестирование;  - Оценка проверочной работы.  -Оценка практической работы  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски | - Тестирование;  - Оценка проверочной работы.  -Оценка практической работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | - Тестирование;  -Оценка практической работы.  - Оценка проверочной работы.  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | - Тестирование;  - Оценка практической работы;  - Оценка проверочной работы;  -Экспертная оценка квалификационной работы. |
| ПК 8. 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |
| ПК 8. 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Устный опрос.  Тестирование.  Оценка практического задания.  Защита лабораторной работы.  Защита рефератов, докладов.  Экспертная оценка практической квалификационной работы. |

1. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

**5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тренировочного тестирования, выполнения самостоятельной работы студентами в целях получения информации о:

- выполнении студентами требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

- формировании действия с должной мерой общения, освоения учебного материала.

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплин. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в период сессии. Продолжительность сессии составляет 1 неделю после каждого учебного семестра. Количество экзаменов и зачетов не превышает установленной нормы (не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году). Учебным планом предусмотрены:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **1 курс** | | **2 курс** | | **3 курс** | |
| **1 семестр** | **2 семестр** | **3 семестр** | **4 семестр** | **5 семестр** | **6 семестр** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Общие** |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык и литература. Русский язык |  |  |  | Э |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык и литература. Литература |  |  | ДЗ |  |  |  |
| ОУД.02 | Иностранный язык |  |  |  | ДЗ |  |  |
| ОУД.03 | Математика, алгебра, начала математического анализа, геометрия |  | ДЗ |  | Э |  |  |
| ОУД.04 | История |  |  |  | ДЗ |  |  |
| ОУД.05 | Физическая культура |  | З |  | ДЗ |  |  |
| ОУД.06 | ОБЖ |  | ДЗ |  |  |  |  |
|  | **По выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Информатика |  | ДЗ |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Физика |  | ДЗ | Э |  |  |  |
| ОУД.09 | Химия |  |  | ДЗ |  |  |  |
| ОУД.10 | Обществознание (вкл. экономику и право) |  |  |  | ДЗ |  |  |
| ОУД.15 | Биология | ДЗ |  |  |  |  |  |
| ОУД.16 | География |  | ДЗ |  |  |  |  |
| ОУД.17 | Экология |  |  | ДЗ |  |  |  |
|  | **Дополнительные учебные дисц-иплины по выбору студентов** |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.18 | Формирование жизнестойкости | З |  |  |  |  |  |
| ОУД. 19 | Основы проектной деятельности |  |  |  |  | З |  |
| ОУД. 20 | Занимательное черчение |  |  |  | З |  |  |
| ОУД. 21 | Экология в современном строительстве |  |  | З |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный учебный цикл** |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы материаловедения | З |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы электротехники |  |  |  |  |  | ДЗ |
| ОП.03 | Основы строительного черчения |  |  |  | ДЗ |  |  |
| ОП.04 | Основы технологии общестроительных работ |  | Э |  |  |  |  |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  | ДЗ |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Выполнение каменных работ** |  |  |  |  |  | Э(к) |
| МДК.03.01 | Технология каменных работ |  |  |  |  |  | Э |
| МДК.03.02 | Технология монтажных работ при возведении кирпичных зданий |  |  |  |  | Э |  |
| УП.03 | **Учебная практика** |  |  |  |  |  | ДЗ |
| ПП.03 | **Производственная практика** |  |  |  |  |  | ДЗ |
| **ПМ.05** | **Выполнение печных работ** |  |  |  |  |  | Э(к) |
| МДК.05.01 | Технология печных работ |  |  |  |  | ДЗ | Э |
| УП.05 | **Учебная практика** |  |  |  |  |  | ДЗ |
| ПП.05 | **Производственная практика** |  |  |  |  |  | ДЗ |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  |  |  |  |  | ДЗ |

Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное усвоение всех его элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются КГБПОУ «Локтевский технологический техникум» самостоятельно.

**4.3 Ресурсное обеспечение реализации ОПОП**

**4.3.1 Кадровое обеспечение**

Административный состав должен иметь высшее профессиональное образование по направлениям подготовки «Государственное и муниципальное управление», «Менеджмент», «Управление персоналом» и стаж работы на педагогических должностях не менее 5 лет, или высшее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование в области государственного и муниципального управления или менеджмента и экономики и стаж работы на педагогических или руководящих должностях не менее 5 лет.

Руководитель физического воспитания должен иметь высшее профессиональное образование в области физкультуры и спорта без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование в области физкультуры и спорта без предъявления требований к стажу работы, либо среднее профессиональное образование и стаж работы в области физкультуры и спорта не менее 2 лет.

Преподаватель должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы**.**

Мастер производственного обучения должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы и должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Педагог – психолог должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Педагогика и психология" без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Педагогика и психология" без предъявления требований к стажу работы.

Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности должен иметь высшее профессиональное образование и профессиональная подготовка по направлению подготовки "Образования и педагогика" или ГО без предъявления требований к стажу работы либо среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или ГО и стаж работы по специальности не менее 3 лет, либо среднее профессиональное (военное) образование и дополнительное профессиональное образование в области образования и педагогики и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Образование (какое учебн. зав., год оконч.) | Специальность, профессия | Преподава-  тели | Повышение квалификации (стажировка) | | Стаж работы | | | Работник имеет: | | Какими гос.  наградами награжден |
| Какие предметы преподают | Предыду  щая  (дата, адрес) | Послед  няя  (дата, адрес) | Об  щий | Педаго  гичес  кий | В  дан-  ном  ОУ | Высшую кв. категорию | Первую кв. категорию |  |
| 1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 18 |
| 1 | **Таможников Сергей Иванович** | Преподаватель физической культуры | Высшее, Сибирская государств. Академия физической культуры – 1999 г., диплом МО № 080524 | Преподаватель ОБЖ | Физическая культура |  | АКИПКРО 2011 г. Переквалификация 2016г. | 19 лет | 19 лет | 1 год | Высшая, 2012 |  |  |
| 2 | **Попова** Елена  Владимировна | Преподаватель общеобразо-вательных дисциплин | Высшее,  АГУ,1991 г.  диплом ФВ № 490994 | Учитель | Литература, русский язык | АКИПКРО 2004 г. | АКИПКРО 2015г. | 27 лет | 27 лет | 12 лет | высшая, 2015 |  |  |
| 3 | **Букотин Александр Николаевич** | Преподаватель физики, информатики | Среднее, Студент 5 курса ФГБОУ ВПО Алт. Гос. акад. им. Шукшина, |  | Математика, физика, информатика |  |  | 4 года 3 мес | 4 года 3 мес | 1 год 3 мес. |  |  |  |
| 4 | **Шевякина** Алла  Михайловна | Преподаватель обществен-ных дисциплин | Высшее,  Бийский ГПИ  2002 г. дипл.  ВСЕ 0498170 | Учитель  истории и  права | История  Обществознание география | АКИПКРО 2004 г | АКИПКРО 2015г. | 22 года | 22 года | 19 лет | Высшая, 2015 |  |  |
| 5 | **Хвостикова** Зоя  Григорьевна | Преподаватель общеобразо-вательных дисциплин | высшее ГАГПИ- 1977г. диплом Б-1 378353 | учитель | Химия,  биология | АКИПКРО 2004 г. | АКИПКРО 2009 г. | 38 лет | 38 лет | 36 лет | высшая, 2014 |  | «Почетный работник НПО РФ» |
| 6 | **Трушков** Геннадий Васильевич | Преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности | Высшее АСХИ 1988 г. диплом ПВ 338435 | Ученый агроном | Технология механизиров. работ в сельском хозяйстве |  | АКИПКРО 2009 г. | 29 лет | 10 лет | 10 лет |  | Первая 2015 |  |
| 7 | **Челенко Иван Михайлович** | Руководите ль  физического  воспитания | Высшее Барнаульский ордена Труд.Красн.Знамени госуд. педагогический институт 1988 г. диплом .РВ 561464 | Учитель физической культуры | Физическая культура |  | АКИПКРО 2013 г. | 39 лет | 30 лет | до 1 года | первая 2014 |  |  |
| 8 | **Гризодубова** Людмила  Петровна | Мастер производственного обучения | СПО ВКТ- 1970 г.  дипл. 993325 | Техник —  технолог  (кулинар) |  | АКИПКРО  2004г. | АКИПКРО 2009 г. | 44 года | 44 года | 20 лет | высшая, 2014 |  | «Почетный работник НПО РФ» |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Организация учебного процесса следующая:

Продолжительность учебной недели - 5 дней, продолжительность занятий 45 минут. Организация консультаций - групповая и индивидуальная.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся преподаватель на своих занятиях применяет элементы новых педагогических технологий с применением электронных образовательных ресурсов, игровые, ролевые технологии, обучение в команде, технология «дебаты», технология «метод проектов», кейс - технология, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой. Учебная практика (производственное обучение) проводится параллельно с реализацией междисциплинарного курса (МДК) в лаборатории, оборудованной необходимыми средствами обучения. Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 часов (академических) в неделю. Для организации учебной практики (производственного обучения) разрабатываются методические материалы: (инструкционные, технологические карты, методические рекомендации, ситуационные задачи, карточки-задания), приобретается набор продуктов в зависимости от темы практического занятия. Организация учебной практики парная, индивидуальная.

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально­-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-­техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

19.01.17 «Повар, кондитер»

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование |
| 1 | Технологии кулинарного производства |
| 2 | Технологии кондитерского производства |
| 3 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 4 | Микробиологии, санитарии и гигиены. |
| 5 | Товароведения продовольственных товаров. |
| 6 | Технического оснащения и организации рабочего места . |

|  |  |
| --- | --- |
| 7 | Учебный кулинарный цех |
| 8 | Учебный кондитерский цех |
| 9 | Спортивный зал |
| 10 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 11 | Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет |

**5. Характеристика социокультурной среды ОУ**

***5.1 Характеристика воспитательной работы***

Воспитательная работа в техникуме ориентирована на качество

подготовки специалистов. Особенностью воспитательного процесса является

реализация компетентностного подхода в образовании. В области воспитания

личности при реализации ОПОП для формирования социально - личностных

и общекультурных компетенций роль воспитательной системы значительно возрастает.  
**Цели и задачи воспитания.**

Направленность процесса обучения и воспитания в техникуме связана с интегральной характеристикой цели воспитания - формированием культурной, духовно-нравственной личности, жизнеспособной в силу своего профессионализма и возможностей саморазвития, востребованной обществом в связи со своей гражданской позицией.  
Целью воспитания в рамках техникума является создание условий для развития профессиональной компетентности обучающихся - их духовно-нравственного и культурного развития, гражданского становления, обогащения личностного и профессионального опыта созидательного решения общественных и личных проблем, а также условий для содействия социальной и творческой самореализации обучающихся, для приобщения их к здоровому образу жизни.

Общая культура предполагает необходимость глубокого усвоения будущими рабочими достаточно широкого круга знаний, приобретения необходимых умений и навыков. Рабочий XXI века - это личность с развитой духовной культурой и интеллектом, это гражданин, обладающий обширными социальными, историческими знаниями, эстетическим вкусом, высокими моральными качествами.

**Профессиональная компетентность и культура связаны со становлением у будущих рабочих таких качеств, как:**

* **интенсиональность** - направленность на собственное развитие и развитие окружающего мира;
* **креативность** - способность к собственному творчеству и созданию условий для развития творческих способностей;
* **открытость** - умение строить равноправные, эмоционально насыщенные взаимоотношения со всеми участниками образовательного взаимодействия и др.

Становление гражданина предполагает формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры, гордости за свое Отечество, знание истории своей страны.

**Модель выпускника:**

* приобщение будущих рабочих к культурным ценностям, воспитание у них духовности, самобытности, восприятие красоты и гармонии как духовного проявления человека;
* создание условий для становления социальных качеств личности: гражданственности, уважения к закону, социальной активности, ответственности, совести, чести, добродетелей;
* создания условий для развития у обучающихся чувства ответственности за уровень своих профессиональных знаний и качество труда, ос-мысленного отношения к последствиям своей профессиональной деятельности и выбора принципиальных в ходе ее осуществления решений - социальных, экономических и нравственных;
* освоение будущими рабочими профессиональной этики, понимания общественной миссии своей профессии;
* осознание обучающимися приоритетности здорового образа жизни.

**Направления  учебно-воспитательной  деятельности**

**В современной теории и практике воспитания обосновываются и выделяются приоритетные направления воспитательной деятельности. К их числу относятся:**

* 1. Спортивно-оздоровительное
* 2. Художественно-эстетическое
* 3. Научно-познавательное
* 4. Военно-патриотическое
* 5. Общественно-полезная и проектная деятельность.

**Спортивно-оздоровительное воспитание** должно способствовать воспитанию ответственного отношения обучающихся к состоянию своего здоровья и формированию противодействия вредным привычкам и асоциальным явлениям. Основной целью спортивно-оздоровительного воспитания является формирование физической культуры личности обучающегося. Оно должно обеспечить оптимальную двигательную активность обучающихся, сохранить и укрепить их репродуктивное здоровье, способствовать профилактике профессиональных заболеваний.  
**Художественно-этическое воспитание** является важной задачей становления личности обучающегося и выступает одним из главных условий её жизнеспособности в обществе. Формирование нравственного сознания и моральных качеств личности составляет основу процесса социализации обучающихся и служит ведущей целью учебно-воспитательной работы, обеспечивающей социализацию личности.   
Нравственность - это не природное, а приобретенное, воспитанное качество личности, поскольку нравственно зрелый человек должен иметь черты характера, соответствующие общепринятому в конкретном обществе на данном этапе его развития, установленному порядку, нормам, традициям социальной жизни.  
В качестве критериев нравственного воспитания в учебно-воспитательной работе училища должны выступать: уровень знаний и убежденности в необходимости соблюдения норм морали, сформированность качеств обучающегося, умения и навыки соответствующего поведения в различных жизненных ситуациях. В целом, это можно определить как уровень нравственной культуры личности, которая должна проявляться во всех сферах жизнедеятельности каждого человека.

**Научно-познавательное воспитание** необходимо рассматривать как одну из фундаментальных задач учебно-воспитательного процесса. Оно основывается на современной философии образования и воспитания, формулируя цели и задачи воспитания, обосновывая всё возрастающую роль национальных и общечеловеческих ценностных приоритетов, важнейшее место среди которых занимает формирование Гражданина, Личности, Патриота. Учебно-воспитательный процесс в ПУ-79 призван обеспечить формирование системы гуманистических ценностей личности. В учебно-воспитательной практике необходимо акцентировать внимание обучающихся на определенных социальных, профессиональных, национальных и этнических ценностях, составляющих основу формирования ценностного сознания личности и понимания ею своей социальной ответственности.  
**Военно - патриотическое воспитание** в условиях современной России объективно является и признано государством ключевым в обеспечении устойчивого политического, социально-экономического развития и национальной безопасности Российской Федерации.  
Таким образом, военно-патриотическое воспитание в КГБПОУ «ЛТТ» является одной из наиболее значимых и сложных сфер воспитания, поскольку в ней формируется не только соответствующие мировоззренческие ориентации, идеалы и принципы, но происходит становление необходимых личностных качеств, обеспечивающих жизнедеятельность обучающегося  в условиях современного российского демократического общества. Воспитание гражданственности предполагает формирование активной гражданской позиции личности, гражданского самоопределения, осознания внутренней свободы и ответственности за собственный политический и моральный выбор. Все это требует наличия специфических морально-психологических качеств, таких как: гражданское мужество, смелость, честность, порядочность, а также убежденности и умения отстаивать свою точку зрения.  
В качестве показателей и критериев уровня патриотического воспитания обучающихся следует рассматривать их желание участвовать в патриотических мероприятиях, знание и следование социо-культурным традициям, уважение к историческому прошлому своей страны и к деятельности предшествующих поколений. Это также проявляется как желание защищать свою страну от внешних и внутренних деструктивных воздействий, желание работать не только для удовлетворения своих потребностей, но и во имя процветания Отечества, повышения его авторитета среди других стран мирового сообщества.  
Патриотическое воспитание неразрывно связано с интернациональным, поскольку Россия была и остается многонациональным государством. Поэтому патриотизм должен иметь интернациональный характер, основанный не только на единстве всех народов России в прошлом, но и на необходимости совместного проживания людей различных национальностей в едином российском государстве, и его совместном возрождении.  
**Общественно-полезная и проектная деятельность.** Предполагается; что внеучебная деятельность учащихся станет формой организации общения подростков, где будут продолжать формироваться нормы поведения, культуры общения, нравственное и физическое развитие. Учащиеся в данном процессе будут накапливать познавательный опыт, учиться творческой самореализации. Основными формами деятельности станут в процессе воспитательной системы общение, творчество, труд, игра и самостоятельный творческий поиск. Воспитательная система представляет собой четкое планирование воспитательной работы в училище на основе сложившихся и сформировавшихся традиций. Необходимо помнить, что традиция - это форма самоуправления коллектива и средство закрепления отношений и связей в коллективе. В течение многих лет в училище складывались определенные традиции:

1. Трудовые (конкурсы профессионального мастерства, организация дежурства, субботники по благоустройству территории училища и др.,).

2. Учебные (предметные недели, праздник знаний, обязательное ведение конспектов и др.,).

3.Социально - значимые (проведение собраний, выпуск тематических газет, проведение месячника военно-патриотического воспитания, акции).

**Ожидаемые конечные результаты:**

* Создание нормативно-правовой, организационной и научно- методической базы формирования эффективной учебно-воспитательной системы в лицее;
* создание системы мониторинга развития и реализации учебно-воспитательного потенциала училища, разработка эффективных форм, методов и технологий воспитания обучающихся в современных условиях;
* создание системы организационных форм, методов, средств, способствующих активному включению обучающихся в процесс самовоспитания и самообразования;
* создание системы профилактики асоциального поведения у обучающихся и их активного включения в пропаганду здорового образа жизни.

Управление реализацией программы и контроль за ходом её реализации осуществляют - Педагогический совет КГБПОУ «ЛТТ», Совет по профилактике правонарушений, заместители руководителя (директора) лицея по учебно-воспитательной и учебно-производственной работе, совет командиров, совет общежития.

***5.2 Характеристика обеспечения социально-бытовых условий***

КГБПОУ «ЛТТ» располагает 2 общежитиями в с. Новомихайловка на 100 мест и в г. Горняке на 50 мест, в которых проживают студенты

техникума. Жилищно-бытовые условия проживающих в общежитиях соответствуют санитарным нормам.

Для организации питания обучающихся в с. Новомихайловка имеется столовая на 60 посадочных мест. Учащиеся, проживающие в общежитии, обеспечиваются трёхразовым бесплатным питанием, остальные одноразовым (обед)), в филиале г. Горняк работает буфет.

**6. Оценка результатов освоения ОПОП**

* 1. Контроль и оценка достижений

Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются педагогами самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Учебные дисциплины и профессиональные модули (его составляющие), в т.ч. введенные за счет часов вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее -ППКРС), являются обязательными для аттестации элементами ППКРС , их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации, определяемых краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением самостоятельно: контрольная- работа зачет- дифференцированный- зачет, дифференцированный- зачет(комплексный), экзамен-экзамен- (комплексный), экзамен- (квалификационный).

По дисциплинам «Физическая культура» формой промежуточной аттестации являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Зачет и дифференцированный зачет, как формы промежуточной аттестации могут предусматриваться образовательным учреждением по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практика):

* которые согласно рабочему учебному плану изучаются на протяжении нескольких семестров;
* на изучение которых, согласно рабочему учебному плану, отводится наименьший по сравнению с другими объем часов обязательной учебной нагрузки. Как правило, по таким дисциплинам требования к выпускнику предъявляются на уровне знаний.

Экзамен (квалификационный) является обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

ПРОВЕДЕНИЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ДИСЦИПЛИНАМ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ .

Итоговый контроль по результатам освоения обучающимися программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов (зачёт с оценкой) и экзаменов. Экзамены проводятся за счёт времени, выделяемого ФГОС СПО на промежуточную аттестацию, дифференцированные зачёты - за счёт учебного времени, выделяемого на изучение соответствующей учебной дисциплины.

Дифференцированные зачёты и экзамены по всем учебным дисциплинам

общеобразовательного цикла ППКРС СПО (за исключением иностранных языков) проводятся на русском языке.

Дифференцированные зачёты с учетом специфики учебной дисциплины могут проводиться в форме письменной контрольной работы, изложения, изложения с творческим заданием, сочинения, тестирования, опроса обучающихся в устной форме, а также с привлечением компьютерных технологий, как подведение итогов рейтинговой формы контроля и в других формах.

Конкретные формы проведения дифференцированных зачётов определяются преподавателем, согласовываются с методической комиссией и фиксируются в рабочей программе соответствующей учебной дисциплины.

Обязательные экзамены проводятся по русскому языку, математике и по одной из профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, выбор которой согласуется с обучающимися. На усмотрение учреждения по другим дисциплинам общеобразовательного цикла, могут проводиться экзамены.

По завершению освоения обучающимися всех остальных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС СПО проводятся дифференцированные зачеты.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся в письменной форме, по профильной

дисциплине - в устной либо письменной форме

Для проведения экзаменов в училище составляется график .

При проведении промежуточной аттестации концентрированно между экзаменами предусматривается не менее 2-х дней, которые могут быть использованы на проведение консультаций или подготовку к экзаменам.

Для организации и проведения экзаменов по итогам освоения программы среднего общего образования ежегодно создаются экзаменационные комиссии.

Экзаменационные комиссии осуществляют подготовку экзаменационных материалов, организацию и проведение письменных экзаменов по русскому языку, математике, профильной учебной дисциплине (если он проводится в письменной форме), прием устного экзамена по профильной учебной дисциплине (если он проводится в устной форме) и проверку письменных экзаменационных работ, оценивание и утверждение результатов всех экзаменов.

Конфликтные комиссии обеспечивают объективность оценивания экзаменационных работ и разрешение спорных вопросов, возникающих при проведении экзаменов.

Конкретные сроки проведения экзаменов по результатам освоения программы среднего общего образования устанавливаются училищем .

Результаты экзаменов (полученные оценки) сообщаются обучающимся не позднее, чем через два дня после сдачи экзаменов.

Для обучающихся , получивших неудовлетворительную оценку на экзамене по одной (двум) из дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС и допущенных повторно к экзаменам, также предусматриваются дополнительные сроки проведения экзаменов по соответствующей дисциплине (в том же году).

Расписание экзаменов по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла должно быть составлено таким образом, чтобы интервал между ними для каждого обучающегося составлял, как правило, не менее двух дней (за исключением экзаменов, проводимых в дополнительные сроки).

При проведении экзаменов должна быть предусмотрена возможность подачи обучающимися апелляции в конфликтную комиссию и ознакомления его при рассмотрении апелляции с выполненной им письменной экзаменационной работой.

Обучающиеся техникума вправе подать апелляцию, как по процедуре экзаменов, так и о несогласии с полученными оценками.

При рассмотрении апелляции проверка изложенных в ней фактов не может проводиться лицами, принимавшими участие в организации и проведении экзамена по соответствующей общеобразовательной дисциплине, либо ранее проверявшими письменную экзаменационную работу обучающегося, подавшего апелляцию. Решение апелляционной комиссии сообщается обучающемуся через день после подачи апелляции.

Содержание экзаменационных работ для проведения экзаменов по русскому языку и математике должно отвечать требованиям к уровню подготовки выпускников, предусмотренных государственным образовательным стандартом среднего общего образования по соответствующей учебной дисциплине базового уровня.

Содержание экзаменационных работ для проведения письменных экзаменов (русский язык, математика) и критерии оценивания результатов их выполнения разрабатываются техникумом самостоятельно, рассматриваются и согласовываются на заседаниях методических комиссий, утверждаются руководителем образовательного учреждения.

При составлении экзаменационных работ для проведения письменных экзаменов по русскому языку в форме тестирования и по математике в форме тестирования или контрольной работы формируются две части: обязательная, в которую включаются задания минимально обязательного уровня, правильное выполнение которых достаточно для получения удовлетворительной оценки, и дополнительная часть с более сложными заданиями, выполнение которых позволяет нарастить удовлетворительную оценку до 4 или 5, а также критерии оценивания результатов для получения каждой из положительных оценок (3, 4, 5). Содержание экзаменационных материалов для проведения экзамена по профильной учебной дисциплине общеобразовательного цикла ППКРС СПО разрабатывается училищем с учетом требований к подготовке выпускников, предусмотренных государственным образовательным стандартом среднего общего образования по соответствующей учебной дисциплине базового уровня и соответственно примерной программой по этой общеобразовательной дисциплине. Утверждаются заместителем директора по УПР. При подведении результатов экзаменов используется пятибалльная система оценки. Оценки по результатам проверки выполнения письменных экзаменационных работ по русскому языку и математике выставляются согласно критериям, которые представляются вместе с текстами письменных экзаменационных работ и открыты для обучающихся во время проведения экзамена.

Результаты экзаменов признаются удовлетворительными в случае, если обучающийся по русскому языку, математике и одной из профильных учебных дисциплин при сдаче экзаменов получил оценки не ниже удовлетворительных (трех баллов). Оценки, полученные на экзамене по русскому языку, математике, профильной учебной дисциплине (по которой сдавался экзамен) и остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ППКРС СПО, по которым проводились дифференцированные зачеты, определяются как итоговые оценки и выставляются в зачетной книжке обучающегося и в приложении к диплому. Положительные итоговые оценки (5, 4, 3) по учебным дисциплинам, по которой сдавался экзамен и положительные итоговые оценки (не ниже удовлетворительных) по всем остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ППКРС СПО свидетельствуют о том, что обучающийся училища освоил программу среднего общего образования.

1. Выпускникам лицея, которые получили среднее общее образование и прошли государственную (итоговую) аттестацию по освоению программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих , при заполнении бланка приложения к диплому государственного образца о среднем профессиональном образовании:

* после слов "Итоговый экзамен по отдельным дисциплинам" указывается без кавычек наименование экзаменов, включая экзамены по общеобразовательным дисциплинам, предусмотренные в общеобразовательном цикле учебного плана, и через запятую - оценка (прописью);
* на оборотную сторону бланка приложения к диплому государственного образца о среднем профессиональном образовании вносятся наименования дисциплин, включая учебные дисциплины общеобразовательного цикла в соответствии с учебным планом. По каждой дисциплине, вносимой в приложение к диплому, проставляются общее количество часов цифрами и итоговая оценка (прописью).

ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЧЁТА И ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА

Промежуточную аттестацию в форме зачета, дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Вопросы (задания) к зачету и дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов, согласуются на заседании методической комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно­-производственной работе.

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке словом «зачет». При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на дифференцированном зачете заносится в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной).

ПРОВЕДЕНИЕ ЭКЗАМЕНА И ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

Экзамены в техникуме могут проводятся рассредоточенно или концентрировано. На промежуточную аттестацию в форме экзамена и экзамена (квалификационного) рекомендуется отводить не более 1 недели (36 часов) в семестр.

При проведении экзаменов график проведения экзаменов утверждается директором лицея, или лицом его заменяющим, и доводится до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала экзаменов.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена и экзамена (квалификационного) следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений (общих и профессиональных компетенций) требованиям соответствующей ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств формируются из контрольно-оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей, соответствующего ППКРС .

Комплекты контрольно-оценочных средств разрабатываются училищем самостоятельно, рассматриваются и согласовываются на заседаниях методических комиссий, утверждаются директором училища и проходят согласование с представителями работодателей. Форма проведения экзамена по дисциплине и экзамена (квалификационного) устанавливается учреждением и доводится до сведения обучающихся в начале соответствующего семестра. Проведение экзамена

К началу проведения экзамена по учебной дисциплине должны быть подготовлены следующие документы:

* экзаменационные билеты (контрольно-оценочные средства);
* наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене;
* экзаменационная ведомость ;
* журнал учебных занятий;
* зачетные книжки.

Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данной дисциплине или МДК в экзаменуемой группе.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

* уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного рабочей программой по учебной дисциплине или МДК;
* умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
* обоснованность, четкость, краткость изложения устного ответа или качественное выполнение практического задания.

Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные).

Экзаменационная оценка по учебной дисциплине или МДК за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или МДК и выставляется в приложении к диплому.

По завершении всех экзаменов допускается пересдача экзамена, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку. С целью повышения оценки допускается повторная сдача экзамена. Условия пересдачи и повторной сдачи экзамена определяются согласно настоящего Положения.

Проведение экзамена (квалификационного)

Целью проведения экзамена (квалификационного) является подтверждение сформированности у обучающегося всех общих и профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля.

Для проведения экзамена (квалификационного) приказом создается комиссия в количестве не более 5 человек, в состав которой включается председатель (представитель работодателя ), ведущие преподаватели и представители работодателей.

На сдачу экзамена (квалификационного) предусматривается не более одной второй

академического часа на каждого обучающегося

Экзамен (квалификационный) может проводиться в форме:

* накопительного экзамена (с учетом результатов контроля в процессе освоения программы ПМ),
* комбинированного экзамена (несколько этапов проверки различных результатов),
* защиты курсового проекта (работы),

Колледж самостоятельно выбирает форму проведения экзамена (квалификационного).

К началу проведения экзамена (квалификационного) должны быть подготовлены следующие документы:

* задания для экзаменующихся;
* пакет экзаменатора;
* оценочная ведомость по профессиональному модулю
* аттестационный лист по практике
* экзаменационная ведомость
* журнал учебных занятий;
* зачетные книжки.

Оценочные ведомости по профессиональному модулю и отдельно аттестационные листы по практике прошиваются, пронумеровываются. К ним прикладывается ксерокопия экзаменационной ведомости. Всё это хранится в учебной части до окончания обучения, а затем сдаётся в архив.

Итогом экзамена квалификационного является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен», принятое решение заносится председателем экзаменационной комиссии в зачетную книжку обучающегося и прописывается в приложении к диплому.

ДОПУСК ОБУЧАЮЩИХСЯ К АТТЕСТАЦИИ

К аттестации (экзамену по учебным дисциплинам и экзамену квалификационному) допускаются обучающиеся, освоившие все составные элементы программы профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практика), полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по дисциплинам, предусмотренные рабочим учебным планом.

К аттестации могут быть допущены обучающиеся, имеющие неудовлетворительные оценки («2») не более чем по двум дисциплинам, выносимым на аттестацию. В таком случае эти обучающиеся аттестуются по данным дисциплинам в сроки, установленные для повторной аттестации.

К аттестации могут быть допущены также, обучающиеся, имеющие годовые неудовлетворительные оценки («2») по одной-двум теоретическим дисциплинам, по которым аттестация не проводится. Таким обучающимся выдают по этим дисциплинам индивидуальные задания и принимают по этим дисциплинам зачеты в сроки, установленные для повторной аттестации.

Вопрос о допуске обучающихся к аттестации обсуждается и принимается на педагогическом совете образовательного учреждения. Решение педагогического совета образовательного учреждения утверждается приказом директора.

Обучающимся, не сдавшим зачёты и экзамены в установленные сроки, заместитель директора по учебно-производственной работе своим письменным распоряжением может установить индивидуальные сроки сдачи экзаменов и зачётов с обязательством ликвидации академической задолженности не позднее одного месяца после начала последующего за экзаменами учебного семестра. В случае, если причиной академической задолженности обучающегося являлась болезнь или другая уважительная причина (семейные обстоятельства, стихийные бедствия), документально подтвержденные соответствующим учреждением (органом, организацией), обучающийся получает право посещения занятий последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим разделом сроки (не более 1 месяца).. В иных случаях обучающийся не допускается к занятиям последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца).

Обучающиеся, не ликвидировавшие академическую задолженность в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца), отчисляются из техникума в соответствии с настоящим Положением и локальным актом образовательного учреждения «Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся».

ПОВТОРНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Повторно аттестуются обучающиеся, получившие при аттестации неудовлетворительные оценки, а также те, кто был допущен до аттестации с неудовлетворительными годовыми оценками.

Обучающиеся выпускных курсов (выпускных групп) повторную аттестацию по теоретическим предметам обязаны пройти до начала производственной практики, не выпускных групп - до 1 октября текущего года. В эти же сроки проходят аттестацию обучающиеся, не проходившие ее по болезни или другим уважительным причинам.

График проведения повторной аттестации (график ликвидации задолженностей) доводится до сведения обучающихся и их родителей (лицам, их заменяющим).

Результаты повторной аттестации оформляются в ведомости на пересдачу (экзамена, зачета), которая не позднее следующего дня за днем аттестации, сдается в учебную часть.

По окончании повторной аттестации педагогический Совет обсуждает итоги и принимает решение о переводе обучающихся на следующий курс, допуске их к квалификационной аттестации или отчислении. Решение педагогического Совета утверждается приказом директора. Приказ в течение трех дней доводится до сведения обучаемых, их родителей (лиц, их заменяющих).

Обучающимся выпускных групп в целях получения более высокой итоговой оценки по их личному заявлению решением педагогического Совета образовательного учреждения может быть разрешено прохождение повторной аттестации в устной форме не более, чем по двум из дисциплин, изучаемых на предыдущих курсах. Решение педагогического совета училища утверждается приказом директора.

Повторная аттестация обучающегося разрешается не более двух раз. В третий раз дифференцированный зачет (экзамен) по дисциплине принимается комиссией, состоящей из трех человек, которая утверждается приказом директора лицея .

* 1. Организация государственной (итоговой) аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Выпускная практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой. Выпускная практическая квалификационная работа оценивается аттестационной комиссией, состав которой формируется из числа представителей образовательного учреждения (мастер производственного обучения, старший мастер) и внешних экспертов (представителей предприятия, заведующий мастерской) по следующим критериям:

* овладение приемами работ;
* соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
* выполнение установленных норм времени (выработки);
* умелое пользование оборудованием;
* соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

Комиссия руководствуется следующими показателями оценки навыков и умений по выполнению выпускной практической квалификационной работы:

«5» (отлично) - уверенное и точное владение приемами работ, качественное выполнение работы без подсказки мастера, выполнение или перевыполнение нормы выработки, правильная организация рабочего места, соблюдение правил безопасности труда.

«4» (хорошо) - правильное владение приемами работы с несущественными ошибками, исправляемыми самим обучающимся; работа выполняется самостоятельно (возможна несущественная помощь мастера); незначительно снижен уровень качества выполненной работы; норма выработки соответствует 100%; соблюдаются требования безопасности труда; правильно организуется рабочее место.

«3» (удовлетворительно) - недостаточное владение приемами работы, имеются отклонения от норм времени (выработки); имеются значительные отклонения по качеству; несущественные ошибки в организации рабочего места; соблюдаются правила безопасности труда.

«2» (неудовлетворительно) - неточное выполнение приемов работы; неумение осуществлять самоконтроль; несоблюдение требований технической и технологической документации; невыполнение норм времени (выработки); недопустимые отклонения. Перечень тем и содержание выпускных практических квалификационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с преподавателем профессионального цикла, рассматривается на методической комиссии, согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе, согласовывается с работодателем (подтверждение оформляется в виде подписи руководителя с печатью), после чего оформляется приказом директора .

Количество работ в перечне должно быть больше количества выпускников в группе. Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одной или нескольких профессиональных компетенций и предъявление к оценке нескольких освоенных обучающимися компетенций. Выпускная практическая квалификационная работа по профессии «Повар, кондитер» проводится по 8 профессиональным модулям:

* ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
* ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий из творога, теста.
* ПМ.03 Приготовление супов и соусов.
* ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.
* П М.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии или на базе учебно-производственной мастерской, где выпускник проходил производственную практику.

После окончания производственной практики руководитель выпускных практических работ оформляет аттестационный лист по практике по результатам освоения каждого модуля отдельно. Результаты проведения выпускной практической квалификационной работы оформляются протоколом заседания государственной аттестационной комиссии. Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации. Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе ППКРС. Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями методической комиссии с учетом заявок предприятий , а также территориальных административных органов власти и с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании методической комиссии. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации. Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе ППКРС. Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями предметной цикловой комиссии с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании предметной цикловой комиссии. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

БАЗА ПРАКТИКИ

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Контроль за работой обучающихся осуществляет мастер производственного обучения. Руководство практикой осуществляет преподаватель междисциплинарных курсов. Итоговой аттестацией прохождения производственной практики является зачет.

Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, которые проводятся согласно графика во внеурочное время по общеобразовательным предметам и профессиональным модулям.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания Локтевского, Рубцовского, Третьяковского, Змеиногорского районов после изучения МДК и приобретенных навыков на учебной практике. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса концентрировано. Для организации и проведения производственной практики с предприятиями заключаются договоры на организацию и проведение практики, определяются объекты, согласовывается программа и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет

мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися. Практика завершается дифференцированной оценкой обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения практики обучающимися предоставляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

1. *Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации, для общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации (по усмотрению ОУ):*

   *- по дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен);*

   *- по дисциплинам общепрофессионального цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);*

   *– промежуточная аттестация по составным* *элементам программы профессионального модуля (по МДК – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет) проводится по усмотрению образовательного учреждения при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учета зачетов по физической культуре);*

   *- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Эк (экзамен (квалификационный)), который должен учитываться при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле;*

   *Выбранные формы аттестации для учебных дисциплин указываются в соответствующих строках колонки 3 через запятую по количеству семестров изучения в последовательности их применения либо знаком «-» фиксируется факт их отсутствия, если в некоторых семестрах / триместрах промежуточная аттестация не предусмотрена; в строках циклов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм аттестации через слеш (косую черту) либо знаком «-» фиксируется факт их отсутствия (см. примеры).* [↑](#footnote-ref-2)
2. *Нумерация курсов всегда начинается с первого, независимо от образовательной базы (основное общее или среднее (полное) общее образование).* [↑](#footnote-ref-3)
3. *Следует оставить количество столбцов в соответствии с реальным количеством семестров / триместров обучения.* [↑](#footnote-ref-4)
4. *Рекомендуемый объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не менее 32 часов за весь курс изучения* [↑](#footnote-ref-5)
5. *В заголовках столбцов, начиная с 8 и до конца таблицы, следует указывать суммарное количество недель теоретического обучения и недель учебной и производственной практики.* [↑](#footnote-ref-6)
6. *Указаны возможные формы промежуточной аттестации* [↑](#footnote-ref-7)
7. *Отражает суммарное количество различных форм промежуточной аттестации по всем модулям.* [↑](#footnote-ref-8)
8. *При подсчете количества форм промежуточной аттестации по каждому из ПМ следует суммировать дифференцированные зачеты по практикам и дифференцированные зачеты и/или экзамены по МДК (если таковые предусмотрены в ОПОП ОУ) и отдельно учитывать экзамен (квалификационный) по модулю в целом, т. е. общее кол-во экзаменов по модулю представляет собой сумму экзаменов по МДК (если они предусмотрены) и дополнительную единицу – экзамен (квалификационный) (см. примеры 6 и 7).* [↑](#footnote-ref-9)
9. *Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершает освоение программы по физической культуре дифференцированный зачет.* [↑](#footnote-ref-10)
10. [↑](#footnote-ref-11)
11. [↑](#footnote-ref-12)
12. [↑](#footnote-ref-13)
13. [↑](#footnote-ref-14)
14. [↑](#footnote-ref-15)
15. [↑](#footnote-ref-16)
16. [↑](#footnote-ref-17)
17. [↑](#footnote-ref-18)
18. [↑](#footnote-ref-19)
19. [↑](#footnote-ref-20)