

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алейский технологический техникум (КГБПОУ «АТТ»)

РАССМОТРЕНО
на заседании пед. совета
«28» 08 2015 г.
протокол № 9.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
260807. 01 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 2
г. 10 мес.
на базе основного общего с получением
среднего общего образования.
Присваиваемые квалификации Повар 3
разряда, Кондитер 3 разряда.

г.Алейск
2015

**Экспертная оценка содержания программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего
профессионального образования
260807.01 «Повар, кондитер» разработанной в Краевом
государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении «Алейский технологический техникум (КГБПОУ «АТТ»)**

Предприятия (организации) работодателя: ООО «Общепит»

Профессия: 260807.01 Повар, кондитер

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификации: Повар

Кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 10 мес

Наименование образовательного учреждения: КГБПОУ «АТТ»

Программа составлена согласно стандарта начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Примерная основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» Рекомендована Экспертным советом по экспертизе основных профессиональных образовательных программ, реализуемых в учреждениях начального/среднего профессионального образования Алтайского края (приказ управления от 24.06.2011 №2156). Заключение Экспертного совета Протокол от 19 августа, 2011 г. №5.

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

Кроме того, подробно изложены все теоретические знания, необходимые для профессии «Повар, кондитер».

Для нашего предприятия, мы считаем важными изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом

производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

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

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

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

Вариативная часть 144 часа распределена на ОП.06 «Рисование и лепка – 32 часа, ОП.07 «Охрана труда», ОП.08 «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»

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

Эта программа заслуживает положительного отзыва и рекомендуется для применения обучения рабочих среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

Согласовано

Директор ООО «Общепит»



Н.Н.Ткаченко

**Экспертная оценка содержания программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего
профессионального образования**

**260807.01 «Повар, кондитер» разработанной в Краевом
государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении «Алейский технологический техникум (КГБПОУ «АТТ»)**

Предприятия (организации) работодателя: ООО кафе «Давыдов»

Профессия: 260807.01 Повар, кондитер

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификации: Повар Кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 10 месяцев

Наименование образовательного учреждения: КГБПОУ «АТТ»

Программа составлена согласно стандарта начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Примерная основная профессиональная образовательная программы по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» Рекомендована Экспертным советом по экспертизе основных профессиональных образовательных программ, реализуемых в учреждениях начального/среднего профессионального образования Алтайского края (приказ управления от 24.06.2011 №2156). Заключение Экспертного совета Протокол от 19 августа, 2011 г. №5.

Эффективность обучения повышается за счет выполнения обучающимися самостоятельной работы, которой управляют преподаватели спецдисциплин 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.

Объем времени вариативной части ППКРС оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки рабочего и отражает требования работодателей.

Вариативная часть 144 часа распределена на ОП.06 «Рисование и лепка – 32 часа, ОП.07 «Охрана труда», ОП.08 «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»

ППКРС 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

5

сразу две профессии, как повар, так и кондитер, каждая из которых является востребованной на нашем предприятии общественного питания.

Вывод: данная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих позволяет научить квалифицированного рабочего по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с требованиями экономики и запросам работодателей региона.

Согласовано

Директор ООО кафе «Давыдов»



О.В.Черникова

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 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

Организация – разработчик :

Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Алейский технологический
техникум» (КГБПОУ «АТТ»)

Разработчики :

Захарова Т.Н. – _____ заместитель директора по учебно-производственной работе

Кононенко Н.А. _____ председатель методической комиссии

Воронова СМ. _____ мастер производственного обучения

Глухих Е.П. _____ мастер производственного обучения

Богданова И.А. _____ преподаватель по дисциплинам общепрофессионального цикла и
междисциплинарным курсам ,

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета
протокол № 9
от «28» .08.2015года

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Сферы услуг»
протокол № 1
от «29 » 06 2015года

Содержание

№ п/п	Наименование раздела	страница
1	Общие положения	9
1.1	Нормативно –правовые основы разработки ОПОП	9
1.2	Общая характеристика ППКРС	11
1.3	Нормативный срок освоения программы	11
1.4	Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП	12
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП	12
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	12
2.2	Виды профессиональной деятельности и компетенции	13
2.3	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	16
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	18
3.1	Учебный план	18
3.2	Календарный учебный график	28
3.3	Программы общеобразовательных дисциплин	36
3.4.	Программы дисциплин и профессиональных модулей	376
3.5	Программы учебной и производственной практик	656
4	Требования к условиям реализации ОПОП	714
4.1	Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	714
4.2	Организация самостоятельной работы обучающихся	722
4.3	Ресурсное обеспечение реализации ОПОП	731
4.3.1	Кадровое обеспечение	731
4.3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	734
4.3.3	Материально-техническое обеспечение	737
5	Характеристика социо-культурной среды образовательного учреждения	747
6	Оценка результатов освоения ОПОП	787
6.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	787
6.2	Организация государственной (итоговой) аттестации	801
6.3	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	806
7	Приложения	807
1	Рабочие программы учебных дисциплин , профессиональных модулей	
2	Учебный план	
3	Календарный учебный график	

1. Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессии 19.07.19 Повар, кондитер

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГБПОУ «АТТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 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 при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия 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, графики учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1 Нормативные документы для разработки ППКРС 260807.01 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 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
- Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14.06.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 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 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 03 июня 2011 г. №1994 "О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные Приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. N 1312"
- Примерные программы учебных дисциплин среднего общего образования в соответствии с БУП, Рекомендованных Экспертным советом по профессиональному образованию Министерство образования и науки РФ, Федеральным институтом развития образования, утвержденных директором Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 8 апреля 2008 г.

- Нормативные локальные акты КГБПОУ «Алейский технологический техникум» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

1.2 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 соответствии 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.

1.3 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"	75 нед.
Учебная практика	41 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5 нед.

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

Трудоемкость ППКРС по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
		часов

Аудиторная нагрузка <i>Объем обязательных аудиторных занятий обучающихся в неделю</i>	75	2700
Учебная практика,	20	720
Производственная практика	21	756
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	24	
Итого:	147	4428
<i>Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы</i>		5796

1.4 Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

Переход к компетентностной модели обучения предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Участие работодателей в формировании содержания основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования:

- привлечение объединений работодателей в процесс разработки и экспертизы ОПОП СПО;
- согласование с работодателем возможности сертификации выпускников;
- согласование программ практики и процесса ее проведения;
- участие работодателей в проведении квалификационных экзаменов по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации выпускников;
- участие в разработке вариативной части ФГОС СПО и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла;
- участие в формировании контрольно-оценочных средств для оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся.
- Оформление характеристики и аттестационного листа студентам после прохождения производственной практики.
- С представителями работодателей или их объединений согласовывается тема выпускных квалификационных работ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПО

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников:

Приготовление широкого ассортимента простых и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Обучающийся по профессии 260807.01 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 из закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Выпускник, осваивающий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 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, 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. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) и

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 грибов

ПК 1.2. 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 из творога, теста»:

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

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

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

2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

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

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.

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.

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 из 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 использовать отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные

2.3 Требования к абитуриенту

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 от 14.08.2013 №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 «АТТ» разрабатываются ежегодно в соответствии с Законом РФ «Об образовании»

Востребованность выпускников

Подготовка по **профессии повар, кондитер** позволяет выпускникам работать в любых предприятиях общественного питания, в том числе: рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые школьные, столовые детских садов, на кондитерских фабриках, в кондитерских цехах.

Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППурс подготовлен:

К освоению основных образовательных программ подготовки специалистов

среднего звена среднего профессионального образования

К освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

- Организация процесса приготовления ;
- Контроль качества приготовленных блюд;

2.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

	Компетенции	Общие								Профессиональные																																
	Дисциплина	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.	ПК 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	Рисование и лепка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.07	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.08	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																															
УП.01	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																															
ПП.01	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																															

[illegible]

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.

3..Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

3.1 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 / специальности;
- вид программ (базовой подготовки, углубленной подготовки) - только для СПО;
- 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 количество 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.

Макет учебного плана образовательного учреждения¹

Утверждаю

Директор (начальник) _____
наименование образовательного учреждения

« ____ » _____ 20 __ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

наименование образовательного учреждения
по профессии среднего профессионального образования

код и наименование профессии
по программе ППКРС

Квалификация: _____

Форма обучения- _____

Нормативный срок обучения – ____ года и _____ мес.
на базе _____

¹ Шрифтом прямого начертания записаны элементы макета, а курсивом даны пояснения к заполнению соответствующих элементов учебного плана.

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 профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс								
II курс								
III курс								
IV курс								
V курс								
Всего								

При заполнении таблицы «Сводные данные по бюджету времени» следует использовать сведения о количестве недель, отведенных на обучение по циклам и разделам, из соответствующего ФГОС – Таблица «Нормативный срок освоения».

Для каждого курса обучения заполняется отдельная строка, и указанные количества недель суммируются в столбце 9 «Всего». Следует оставить количество строк, соответствующее реальному количеству курсов. Обучение всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее (полное) общее).

В строке «Всего» суммируются указанные количества недель в соответствующих столбцах. В итоговых ячейках столбцов 2, 5, 6, 7, 8 и 9, а также итоговая сумма столбцов 3+4 должны совпадать с указанными в тексте ФГОС.

2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа НПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ²	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ³ (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уро	лаб. и практ	сем. ** нед	сем. ** Нед	сем. ** нед	сем. ** нед	сем. ** нед	сем. ** нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	N/N/N	*	*	*	*	*						
ОДБ.01	 (базов.)	3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОДБ.0n		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОДП.0 n+1	 (профильн.)	3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОДП.0 n+m		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	N/N/N	*	*	*	*	*						
ОПД.0 1		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОПД.0 п		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

² В строках дисциплин и МДК выбираются формы из возможных вариантов промежуточной аттестации (З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен), для практик – только зачет, и указываются в строку через запятую в соответствии с семестрами изучения, в строках циклов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм через слеш (косую черту).

³ Следует оставить количество столбцов в соответствии с реальным количеством курсов обучения. Нумерация всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее полное образование).

П.00	Профессиональный цикл	N/N/N	*	*	*	*	*						
ПМ.00	Профессиональные модули	N/N/N	*	*	*	*	*						
ПМ.01		N/N/N	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
МДК.0 1.01		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
МДК.0 1.02		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
УП.01		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПП.01		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПМ.0n		N/N/N	*	*	*	*	*						
МДК.0 n.01		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
МДК.0 n.02		3, ДЗ, Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
УП.02		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПП.02		3			*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФК.00	Физическая культура	3	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Всего				*	*				*	*	*	*	*
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация												
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего * час.) Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа					Всего	дисциплин и МДК	*	*	*	*	*	*	
						учебной практики	*	*	*	*	*	*	
						производст. практики /	*	*	*	*	*	*	
						экзаменов	N	N	N	N	N	N	
						дифф. зачетов	N	N	N	N	N	N	
						зачетов	N	N	N	N	N	N	

Условные обозначения

* – указывается количество часов (если часов не предусмотрено – проставить «0»);

****** – указывается количество недель;

N – указывается количество зачетов / дифференцированных зачетов / экзаменов

В колонке 3 указываются все формы промежуточной аттестации в последовательности их применения, например:

1) если дисциплина изучается 2 семестра, в первом предусмотрен зачет, а во втором – экзамен, то запись должна иметь вид «З/Э»;

2) дисциплины, изучаемые на протяжении всего времени обучения – например, физическая культура и иностранный язык – должны иметь запись, отражающую формы промежуточной аттестации во всех семестрах обучения: при сроке обучения 2 г. 10 мес. по физической культуре – «З/З/З/З/З», при сроке обучения 1 г. 10 мес. по иностранному языку – «З/ДЗ/З/Э» и т.п.;

3) при освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный)⁴;

4) при освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен;

В соответствующих ячейках колонки 4 указывается максимальная учебная нагрузка обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, не указывается – для учебной и производственной практики

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.

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

№	Наименование

⁴ Экзамен (квалификационный) – форма итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

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.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования

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

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. п.

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 Минобрнауки 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 в 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.

6. 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.

3.2 Календарный учебный график

Утверждаю
Директор (начальник) _____
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 и ____ мес.
на базе _____

1. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА⁵

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»).

⁵ Даты приведены для 2010-11 уч. г. I курс, 2011-2012 гг. – II курс и т.д.

		Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

[illegible]

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, «ЗКР/13/1Э».

В таблице завершающего курса обучения следует заполнить строку «ГИА», указав соответствующие формы итоговой аттестации

3.3 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.

1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ

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

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

Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.

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

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

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

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

Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы,

конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.

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

Лингвостилистический анализ текста.

2 ЛЕКСИКА И ФРАЗЕОЛОГИЯ

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения 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, вомонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.*

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

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

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

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

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

3. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ

Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. 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 и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

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

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.

Употребление буквы Ъ. Правописание О/Ё после шипящих и Ц.

Правописание приставок на З - / С - . Правописание И – Ы после приставок.

4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ

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

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

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

Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок ПРИ - / - ПРЕ -. Правописание сложных слов.

5. МОРФОЛОГИЯ И ОРФОГРАФИЯ

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

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

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

6. 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.

7. 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 предложения.

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.

Осложненное 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 не связанных 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.*

Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.

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

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

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).*

Сложное синтаксическое целое как компонент текста. Его структура и анализ. Период и его построение.

Темы рефератов

Язык и его функции. Русский язык в современном мире.

Язык и культура.

Культура речи. Нормы русского языка.

Стилистика и синонимические средства языка.

Русское письмо и его эволюция.

Письмо и орфография. Принципы русской орфографии.

Русская пунктуация и ее назначение.

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

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

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

Слово как единица языка. Слово в разных уровнях языка.

Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.

Части речи в русском языке. Принципы распределения слов по частям речи.

Роль словосочетания в построении предложения.

Синонимия простых предложений.

Синонимия сложных предложений.

Использование сложных предложений в речи.

Виды речевой деятельности; их взаимосвязь друг с другом.

Словари русского языка и сфера их использования.

Вклад М.В.Ломоносова (Ф.Ф.Фортунатова, Д.Н.Ушакова, Л.В.Щербы, А.А. Реформатского, В.В. Виноградова и др., по выбору) в изучение русского языка.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Количество часов
	78
Введение	2
1. Язык и речь. Функциональные стили речи	10 –
2. Лексика и фразеология	8
3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	8
4. Морфемика, словообразование, орфография	4
5. Морфология и орфография	12
6. Служебные части речи	8
7. Синтаксис и пунктуация	20
Резерв учебного времени	6
Итого	78

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Мебель и оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стул преподавателя
3. Стол преподавателя
4. Столы для обучающихся
5. Стулья для обучающихся
6. Компьютер
7. Проектор
8. Интерактивная доска

Рекомендуемые средства обучения:

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы).

3.2. Образовательные ресурсы

1. Проблемно развивающее обучение
2. Информационно-коммуникационные технологии
3. Личностно-ориентированное обучение
4. Технология развития критического мышления.
5. Здоровьесберегающие технологии.
6. Игровые технологии.
7. Интегрированные.
8. мультимедийные технологии.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

- Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2011.
- Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб. пособ. для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М., 2007.
- Герасименко Н.А., Канафьева А.В., Леденева В.В. и др. Русский язык: учебник. – 4-е изд., испр. – М., 2006.
- Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2005.
- Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10-11 классы. Учебник для общеобразоват. Учрежд. – М., 2005.15
- Дейкина А.Д., Пахнова Т.М. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2005.
- Львова С.И. Таблицы по русскому языку. – М., 2003.
- Пахнова Т.М. Готовимся к экзаменам по русскому языку. – М., 2001.
- Солганик Г.Я. От слова к тексту. – М., 1993.
- Шанский Н.М. Лингвистические детективы. – М., 2002.
- Шклярова Т.В. Справочник по русскому языку для школьников и абитуриентов. – М., 2002.
- Энциклопедия для детей: Т. 10: Языкознание. Русский язык. – М., 1998.

Для преподавателей

- Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2001.
- Архипова Е.В. Основы методики развития речи учащихся. – М., 2004.
- Блинов Г.И. Упражнения, задания и ответы по пунктуации: Книга для учителей. – М., 2002.
- Валгина Н.С. Трудности современной пунктуации. – М., 2000.
- Валгина Н.С. Теория текста. – М., 2004.
- Воителева Т.М. Теория и методика обучения русскому языку. – М., 2006.
- Готовимся к единому государственному экзамену / Вакурова О.Ф., Львова С.И., Цыбулько И.П. – М. 2006.

Костяева Т.А. Тесты, проверочные и контрольные работы по русскому языку. – М., 2002.

Комплексный словарь русского языка / Под ред. А.Н. Тихонова. – М., 2001.

Культура русской речи. / Под ред. Проф. Л.К. Граудиной и Е.Н. Ширяева. – М., 2000.

Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник.

Практикум. – М., 2001.

Обучение русскому языку в школе / Под ред. Е.А. Быстровой. – М., 2004.

16

Развитие речи. Выразительные средства художественной речи / Под ред. Г.С. Меркина, Т.М. Зыбиной. – М., 2005.

Розенталь Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. – М., 2004.

Русские писатели о языке: Хрестоматия / Авт.-сост. Е.М. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Николиной. – М., 2004.

Сборник нормативных документов. Русский язык / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М., 2004.

Цейтлин С.Н. Язык и ребенок: Лингвистика детской речи. – М., 2000.

Штрекер Н.Ю. Современный русский язык: Историческое комментирование. – М., 2005.

Словари

Горбачевич К.С. Словарь трудностей произношения и ударения в современном русском языке. – СПб., 2000.

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.

Лекант П.А. Орфографический словарь русского языка. Правописание, произношение, ударение, формы. – М., 2001.

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

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

Новый орфографический словарь-справочник русского языка / Отв. Ред. В.В. Бурцева. – 3-е изд., стереотипн. – М., 2002.

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

Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. – М., 1992.

Семенюк А.А., Матюшина М.А. Школьный толковый словарь русского языка. – М., 2001.

Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. – М., 2005.

- Скорлуповская Е.В., Снетова Г.П. Толковый словарь русского языка с лексико-грамматическими формами. – М., 2002.
- Толковый словарь современного русского языка. Языковые изменения конца XX столетия / Под ред. Г.Н. Складчиковой. – М., 2001.
- 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.
- Чеснокова Л.Д., Бертякова А.Н. Новый школьный орфографический словарь русского языка. Грамматические формы слов. Орфограммы. Правила и примеры / Под ред. Л.Д. Чесноковой. – М., 2000.
- Чеснокова Л.Д., Чесноков С.П. Школьный словарь строения и изменения слов русского языка. – М., 2005.
- Шанский Н.М. и др. Школьный фразеологический словарь русского языка: значение и происхождение словосочетаний. – М., 2000.
- Шанский Н.М., Боброва Т.А. Школьный этимологический словарь русского языка: Происхождение слов. – М., 2000.
- Школьный словарь иностранных слов / Под ред. В.В. Иванова – М., 2000.

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 самостоятельных индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен знать/понимать: - связь языка и истории, культуры русского и других народов; - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма,	Входной контроль: тестирование.

культура речи; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; - нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; уметь: - осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; <i>аудирование и чтение</i> - использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; <i>говорение и письмо</i> - 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; - применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; - соблюдать нормы речевого поведения в различных	Текущий контроль: письменная контрольная работа. Экспертная оценка выполнения практического задания. Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; - использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.	Текущий контроль: оценка монологических высказываний обучающихся. Итоговый контроль: письменный экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Введение

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала).

Русская литература первой половины XIX века

Обзор культуры. Литературная борьба. Романтизм – ведущее направление русской литературы 1-й половины XIX века. Самобытность русского романтизма.

А.С. Пушкин. Жизненный и творческий путь.

Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина.

Стихотворения: «Погасло дневное светило», «Свободы сеятель пустынный...», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «К морю», «Редеем облаков летучая гряда», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Из

Пиндемонти», «Поэту», «Пора, мой друг, пора! покоя сердце просит...», «Сожженное письмо», «Я Вас любил», «На холмах Грузии лежит ночная мгла», «Безумных лет угасшее веселье», «Зима. Что делать мне в деревне?», «Все в жертву памяти твоей...», «Желание славы», «Друзья мои, прекрасен наш союз!», «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Осень», «Бесы», «Когда по улицам задумчив я брожу...».

Философское начало в ранней лирике. Мотивы свободы, неволи, обманутой любви, неразрешимые противоречия героев южных поэм Пушкина. Эволюция романтического героя. Автор и герой.

Гражданские, политические и патриотические мотивы лирики Пушкина: вера в закон, отвержение ханжества, мистики, стремление к подвигу.

Соотнесение вольнолюбивых настроений с мироощущением самого поэта, с его призванием. Философское осмысление личной свободы.

Понимание Пушкиным России как могущественной, великой державы.

Тема поэта и поэзии. Новаторство Пушкина в соединении темы высшего предназначения поэзии и личного переживания.

Лирика любви и дружбы. Средоточие внимания поэта на внутреннем мире личности. Гармония человеческих чувств в лирике Пушкина.

Философская лирика. Размышления поэта о вечных вопросах бытия, постижение тайны мироздания.

Поэма «Медный всадник». Проблема личности и государства в поэме. Образ стихии. Образ Евгения и проблема индивидуального бунта. Образ Петра. Своеобразие жанра и композиции произведения. Развитие реализма в творчестве Пушкина.

Жизнеутверждающий пафос поэзии Пушкина.

Критики об А.С. Пушкине. В. Г. Белинский о Пушкине.

Теория литературы: Элегия.

М.Ю. Лермонтов. Сведения из биографии. Характеристика творчества. Этапы творчества.

Основные мотивы лирики.

Стихотворения: «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Дума», «Как часто пестрою толпою...», «Валерик», «Выхожу один я на дорогу...», «Сон» («В полдневный час, в долине Дагестана...»), «Родина», «Пророк», «Она не гордой красотой», «К портрету», «Силуэт», «Мой Демон», «Я не унижусь пред тобой...», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Памяти А. И. Одоевского», «Желание».

Поэтический мир М. Ю. Лермонтова. Мотивы одиночества. Высокое предназначение личности и ее реальное бессилие, — квозная тема лирики Лермонтова. Обреченность человека. Утверждение героического типа личности. Любовь к Родине, народу, природе. Интимная лирика. Поэт и общество.

Поэма «Демон». «Демон» как романтическая поэма. Противоречивость центрального образа произведения. Земное и космическое в поэме. Смысл финала поэмы, ее философское звучание.*

Критики о М.Ю. Лермонтове. В.Г. Белинский о Лермонтове.

Теория литературы: развитие понятия о романтизме.

Для самостоятельного чтения: «Маскарад».

Н.В. Гоголь. Сведения из биографии.

«Петербургские повести»: «Портрет». Композиция. Сюжет. Герои. Идейный замысел. Мотивы личного и социального разочарования. Приемы комического в повести. Авторская позиция.

Значение творчества Н.В. Гоголя в русской литературе.

Критика о Гоголе (В. Белинский, А. Григорьев).

Теория литературы: Романтизм и реализм.

Русская литература второй половины XIX века

Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.

Литературная критика. Эстетическая полемика. Журнальная полемика.

А.Н. Островский. Сведения из биографии.

Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского.

«Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы.

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.

Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы.

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

«Лес».* *Своеобразие конфликта и система образов в комедии. Символический смысл названия. Сатирическое изображение жизни пореформенной России. Тема бескорыстия и корысти в пьесе. Тема искусства и образы актеров. Развитие темы «горячего сердца» в пьесе. Идеалы народной нравственности в драматургии Островского.*

«Бесприданница».* *Трагическая значимость названия. Развитие темы гибельности красоты при столкновении с миром корысти. Мотивы искушения, человека-вещи, блеска, одиночества в драме. Образ Паратова. Эволюция женского образа у Островского (Катерина–Лариса). Характеры «хозяев жизни». Экранизация драмы А. Островского «Бесприданница».*

Полемика вокруг финала драмы «Бесприданница» в театре и кино (для самостоятельного чтения).

Комедии Островского «Свои люди – сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одна из комедий по выбору учителя и учащихся).*

Театрально-сценическое открытие А. Н. Островского. А. Н. Островский – создатель русского театра XIX века. Новизна поэтики Островского. Типы деловых людей в пьесах А. Н. Островского. Природа комического. Особенности языка.

Авторское отношение к героям. Непреходящее значение созданных драматургом характеров.

Теория литературы: понятие о драме.

И.А. Гончаров. Сведения из биографии.

«Обломов». Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Решение автором проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений. (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына). Постигание авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху.

Роман «Обломов» в оценке критиков (Н. Добролюбова, Д. Писарева, И. Анненского и др.).

Теория литературы: социально-психологический роман.

И.С. Тургенев. Сведения из биографии.

«Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова. Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя.

Значение заключительных сцен романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе.

Полемка вокруг романа. (Д. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

Теория литературы: Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман). Замысел писателя и объективное значение художественного произведения.

Для самостоятельного чтения: «Рудин», «Первая любовь», «Дворянское гнездо», Стихотворения в прозе.

Н.Г. Чернышевский.* Сведения из биографии.

Роман «Что делать?» (обзор).

Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции. Изображение “допотопного мира” в романе. Образы “новых людей”. Теория “разумного эгоизма”. Образ “особенного человека” Рахметова. Роль снов в романе. Четвертый сон Веры Павловны как социальная утопия. Смысл финала романа.

Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии.

Стихотворения: «С поляны коршун поднялся...», «Полдень», «Silentium», «Видение», «Тени сизые смешались...», «Не то, что мните вы, природа...», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «Я очи знал, – о, эти очи»,

«Природа – сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил Вас – и все былое...»), «День и ночь», «Эти бедные селенья...» и др.

Философичность – основа лирики поэта. Символичность образов поэзии Тютчева. Общественно-политическая лирика. Ф. И. Тютчев, его видение России и ее будущего. Лирика любви. Раскрытие в ней драматических переживаний поэта.

А.А. Фет. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Облаком волнистым...», «Осень», «Прости – и все забудь», «Шепот, робкое дыханье...», «Какое счастье – ночь, и мы одни...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...», «Одним толчком согнать ладью живую...», «На заре ты ее не буди...», «Это утро, радость эта...», «Еще одно забывчивое слово», «Вечер» и др.

Связь творчества Фета с традициями немецкой школы поэтов. Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии. Гармоничность и мелодичность лирики Фета. Лирический герой в поэзии А.А. Фета.

А.К. Толстой. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Меня во мраке и в пыли...», «Двух станов не боец, но только гость случайный...», «Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре...», «Против течения», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Колокольчики мои...», «Когда природа вся трепещет и сияет...», «Тебя так любят все; один твой тихий вид...», «Минула страсть, и пыл ее тревожный...», «Ты не спрашивай, не распытывай...».

Н.А. Некрасов. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Родина», «Памяти Добролюбова», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Тройка», «Поэт и гражданин», «Плач детей», «О Муза, я у двери гроба...», «Я не люблю иронии твоей...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...». Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Гражданский пафос лирики. Своеобразие лирического героя 40-х–50-х и 60-х–70-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Разнообразие интонаций. Поэтичность языка. Интимная лирика.

Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Особенности стиля. Сочетание фольклорных сюжетов с реалистическими образами. Своеобразие языка. Поэма Некрасова – энциклопедия крестьянской жизни середины XIX века.

Критики о Некрасове (Ю. Айхенвальд, К. Чуковский, Ю. Лотман).

Теория литературы: развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле.

Уроки поэзии.*

А.Н. Майков. «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «Осень», «Пейзаж», «У мраморного моря», «Ласточки».

А.А. Григорьев. «Вы рождены меня терзать...», «Цыганская венгерка», «Я ее не люблю, не люблю...», Цикл «Вверх по Волге».

Я.П. Полонский. «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки».

К. Хетагуров. Жизнь и творчество (обзор). Стихотворения из сборника «Осетинская лира».

Н.С. Лесков. Сведения из биографии.

Повесть «Очарованный странник».

Особенности сюжета повести. Тема дороги и изображение этапов духовного пути личности (смысл странствий главного героя). Концепция народного характера. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С. Лескова.

М.Е. Салтыков-Щедрин. Сведения из биографии.

«История одного города» (обзор). (Главы: «Обращение к читателю», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Поклонение мамоне и покаяние», «Подтверждение покаяния», «Заключение».) Тематика и проблематика произведения. Проблема совести и нравственного возрождения человека.

Своеобразие типизации Салтыкова-Щедрина. Объекты сатиры и сатирические приемы. Гипербола и гротеск как способы изображения действительности. Своеобразие писательской манеры. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

Теория литературы: развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»).

Ф.М. Достоевский. Сведения из биографии.

«Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» 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 в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Роль пейзажа. Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.

Критика вокруг романов Достоевского (Н. Страхов*, Д. Писарев, В. Розанов* и др.).

Теория литературы: проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.

Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.

«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяновский период. Проблема истинного и ложного патриотизма в рассказах. Утверждение духовного начала в человеке. Обличение жестокости войны. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого.*

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 «войны» и «мира». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Авторский идеал семьи. Значение образа Платона Каратаева. «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе.

Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Светское общество в изображении Толстого. Осуждение его бездуховности и лжепатриотизма.

Идейные искания Толстого.

Обзор творчества позднего периода: «Анна Каренина», «Крейцеров соната», «Хаджи-Мурат».

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

Теория литературы: понятие о романе-эпопее.

А.П. Чехов. Сведения из биографии.

«Студент», «Дома»*, «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Дама с собачкой»*, «Палата № 6», «Дом с мезонином». Комедия «Вишневый сад». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов – репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.

Комедия «Вишневый сад». Драматургия Чехова. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. «Вишневый сад» – вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Расширение границ исторического времени в пьесе. Символичность пьесы. Чехов и МХАТ. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.

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

Теория литературы: развитие понятия о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переключки реплик и т.д.). Своеобразие Чехова-драматурга.

Зарубежная литература (обзор)

В. Шекспир «Гамлет».

О. Бальзак «Гобсек».

Г. Флобер «Саламбо».

Поэты-импрессионисты (Ш. Бодлер, А. Рембо О. Ренуар, П. Малларме и

др.).

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Введение

Общая характеристика культурно–исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Неповторимость развития русской культуры. Живопись. Музыка. Театр.

Хореография. Феномен русского меценатства. Традиции русской классической литературы XIX века и их развитие в литературе XX века. Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии. Новаторство литературы начала XX века. Многообразие литературных течений (символизм, акмеизм, футуризм), отражение в них идейно–политической борьбы первых послереволюционных лет.

Роль искусства в жизни общества. Полемика по вопросам литературы.

Д. Мережковский «О причинах упадка и дальнейших путях развития русской литературы», В. Ленин «Партийная организация и партийная литература», В. Брюсов. «Свобода слова», А. Блок «Интеллигенция и революция».

Русская литература на рубеже веков

И.А. Бунин. Сведения из биографии.

*Стихотворения**: «Вечер», «Не устану повторять вас, звезды!...», «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час...», «Ковыль», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...».

Рассказы: «Деревня», «Антоновские яблоки», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Чистый понедельник», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи».

Философичность лирики Бунина. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого. Осуждение бездуховности существования. Изображение «мгновения» жизни. Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе.

Поэтика И. А. Бунина.

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

А.И. Куприн. Сведения из биографии.

Рассказы: «Олеся», «Поединок», «Гранатовый браслет».

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. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.

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

Поэзия начала XX века

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

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

Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм. Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф. Анненский, М.И. Цветаева.

Символизм. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. 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).

В.Я. Брюсов*. Сведения из биографии.

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

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

К.Д. Бальмонт.* Сведения из биографии.

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

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

А. Белый*. Сведения из биографии.

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

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

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.

Н.С. Гумилев*. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (*возможен выбор трех других стихотворений*).

Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов.

Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.

Футуризм*.

Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер «нового искусства». Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация «самовитого» слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов.

Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак).

И. Северянин*. Сведения из биографии.

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

Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.

В.В. Хлебников*. Сведения из биографии.

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

Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ.

Крестьянская поэзия*.

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

Н.А. Клюев*. Сведения из биографии.

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

Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.

М. Горький. Сведения из биографии.

Ранние рассказы: «Челкаш», «Коновалов», «Страсти-мордасти», «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне». 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.

«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.

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

Теория литературы: развитие понятия о драме.

А.А. Блок. Сведения из биографии.

Стихотворения: *«Вхожу я в темные храмы»*, *«Незнакомка»*, *«Кориун»*, *«Россия»*, *«В ресторане»*, *«Ночь, улица, фонарь, аптека...»*, *«На железной дороге»*, *«Река раскинулась. Течет...»*, *«О, я хочу безумно жить...»*, цикл *«Кармен»* *«Скифы»*. Поэма *«Двенадцать»*.

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

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.

Теория литературы: развитие понятия о художественной образности (образ-символ), развитие понятия о поэме.

Для самостоятельного чтения: поэма *«Соловьиный сад»*, драматургия Блока, стихи.

Литература 20-х годов (обзор)

Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, Перевал, Конструктивизм; *«На посту»*, *«Красная новь»*, *«Новый мир»* и др.). Политика партии в области литературы в 20-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.).

Крестьянская поэзия 20-х годов. Беспокойство за судьбу родной земли человека, живущего на ней, в творчестве С. Есенина, Н. Клюева, С. Клычкова, П. Васильева.

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

Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и гражданской войны (*«Железный поток»* А. Серафимовича, *«Бронепоезд 14–69»* Вс. Иванова, *«Тихий Дон»* М. Шолохова, *«Конармия»* И. Бабеля, *«Голый год»* Б. Пильняка, *«Россия, кровью умытая»* А. Веселого и др.). Гражданская война в литературе русского Зарубежья (Р. Гуль, П. Краснов, А. Деникин).

Поиски нового героя эпохи (*«Чапаев»* Д. Фурманова, *«Разгром»* А. Фадеева, *«Повесть непогашенной луны»* Б. Пильняка, *«Аэлита»* А. Толстого).

Интеллигенция и революция в литературе 20-х годов (*«Города и годы»* К. Федина, *«Хождение по мукам»* А. Толстого, *«В тупике»* В. Вересаева, поэма *«1905 год»* Б. Пастернака).

Объекты сатирического изображения в прозе 20-х годов (творчество М. Зощенко, И. Ильфа и Е. Петрова, М. Булгакова, А. Аверченко и др.).

Становление жанра романа-антиутопии в 20-е годы – становление нарастающей тревоги за будущее (*«Мы»* Е. Замятина, *«Чевенгур»* А. Платонова).

Альтернативная публицистика 20-х годов («Грядущие перспективы» М. Булгакова, «Несвоевременные мысли» М. Горького, «Письма Луначарскому» В. Короленко, «Окаянные дни» И. Бунина и др.).

В.В. Маяковский. Сведения из биографии.

Стихотворения: «А вы могли бы?», «*Нате!*», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «*Разговор с фининспектором о поэзии*», «Юбилейное», «*Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви*», «Прозаседавшиеся», поэма «*Во весь голос*», «*Облако в штанах*», «*Флейта-позвоночник*», «*Лиличка!*», «*Люблю*», «Письмо Татьяне Яковлевой», «*Про это*». Пьесы «*Клоп*», «*Баня*».

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.

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

С.А. Есенин. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «*Русь*», «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...», «Мы теперь уходим понемногу...», «*Сорокоуст*», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...». Поэма «*Анна Снегина*». 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.

Теория литературы: развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

А. Фадеев*. Сведения из биографии.

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

Теория литературы: проблема положительного героя в литературе.

Литература 30-х – начала 40-х годов (обзор)

Становление новой культуры в 30-е годы. Поворот к патриотизму в

середине 30-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Единство и многообразие русской литературы («Серapiоновы братья», «Кузница» и др.). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении.

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

Интеллигенция и революция в романах М. Булгакова, А. Толстого.

Развитие жанра антиутопии в творчестве Е. Замятина, М. Булгакова.

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

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

Сложность творческих поисков и трагичность судеб русских писателей и поэтов: А. Ахматова, Б. Пастернак, О. Мандельштам, Н. Заболоцкий и др.

М.И. Цветаева. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Тоска по родине! Давно...», «Генералам 12 года», «Плач матери по новобранцу...».

Основные темы творчества Цветаевой. Конфликт быта и бытия, времени и вечности. Поэзия как напряженный монолог-исповедь. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие стиля поэтессы.

Теория литературы: развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

О.Э. Мандельштам. Сведения из биографии.

«Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Я вернулся в мой город, знакомый до слез...», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Рим».

Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Петербургские мотивы в поэзии. Теория поэтического слова О. Мандельштама.

Теория литературы: развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

А.П. Платонов. Сведения из биографии.

Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Повесть «Котлован».

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.

Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.

И.Э. Бабель. Сведения из биографии.

Рассказы: «Мой первый гусь», «Соль». Проблематика и особенности поэтики прозы Бабея. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабея.

Теория литературы: развитие понятия о рассказе.

М.А. Булгаков. Сведения из биографии.

Романы «Белая гвардия», «Мастер и Маргарита» (*одно произведение по выбору*).

«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».

«Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 30-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. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

Теория литературы: разнообразие типов романа в советской литературе.

Для самостоятельного чтения: фельетоны 20-х годов, «Записки юного врача», «Морфий», «Записки на манжетах», «Театральный роман».

А.Н. Толстой*. Сведения из биографии.

«Петр Первый». Тема русской истории в творчестве писателя. «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.

Теория литературы: исторический роман.

М.А. Шолохов. Сведения из биографии.

«Донские рассказы», * роман «Тихий Дон» (обзор).

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

«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.

Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.

Литература русского Зарубежья*

Русское литературное зарубежье 40–90-х годов (обзор). И. Бунин, В. Набоков, Вл. Максимов, А. Зиновьев, В. Некрасов, И. Бродский, Г. Владимов и др. Тематика и проблематика творчества. Традиции и новаторство. Духовная ценность и обаяние творчества писателей русского зарубежья старшего поколения.

В.В. Набоков. *Сведения из биографии. Роман «Машенька».*

Тема России в творчестве Набокова. Проблематика и система образов в романе. Описания эмигрантской среды и воспоминания героя о прошлом, юности. Образ Машеньки. Смысл финала романа.

Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.

Н.А. Заболоцкий.* *Сведения из биографии.*

Стихотворения: «Завещание», «Читая стихи», «О красоте человеческих лиц».

Утверждение непреходящих нравственных ценностей, неразрывной связи поколений, философская углубленность, художественная неповторимость стихотворений поэта. Своеобразие художественного воплощения темы природы в лирике Заболоцкого.

Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

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

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

Публицистика военных лет: М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой.

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

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

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

А.А. Ахматова. *Жизненный и творческий путь.*

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», «Клятва», «Мужество», «Победителям», «Муза», «Поэма без героя». Поэма «Реквием». Статьи о Пушкине.

Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога. 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, к Родине, к 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.

Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.

Б.Л. Пастернак. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «*Про эти стихи*», «Определение поэзии», «Гамлет», «*Быть знаменитым некрасиво*», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэмы «*Девятьсот пятый год*» и «*Лейтенант Шмидт*».

Эстетические поиски и эксперименты в ранней лирике. Философичность лирики. Тема пути – ведущая в поэзии Пастернака. Особенности поэтического восприятия. Простота и легкость поздней лирики. Своеобразие художественной формы стихотворений.

Для самостоятельного чтения. Роман «Доктор Живаго».

А.Т. Твардовский. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Вся суть в одном-единственном завете», «Памяти матери», «Я знаю: никакой моей вины...», «*К обидам горьким собственной персоны...*», «В тот день, когда кончилась война...», «*Ты, дура смерть, грозишься людям*». Поэма «*По праву памяти*».

Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского. Утверждение нравственных ценностей

Поэма «*По праву памяти*»* – искупление и предостережение, поэтическое и гражданское осмысление трагического прошлого. Лирический герой поэмы, его жизненная позиция. Художественное своеобразие творчества А. Твардовского.

Теория литературы: традиции русской классической литературы и новаторство в поэзии.

Для самостоятельного чтения: стихи, поэмы.

Литература 50–80-х годов (обзор)

Смерть И.В.Сталина. XX съезд партии. Изменения в общественной и культурной жизни страны. Новые тенденции в литературе. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях писателей и поэтов.

Отражение конфликтов истории в судьбах героев: П. Нилин «Жестокость», А. Солженицын «Один день Ивана Денисовича», В. Дудинцев «Не хлебом единым...» и др.

Новое осмысление проблемы человека на войне: Ю. Бондарев «Горячий снег», В. Богомолов «Момент истины», В. Кондратьев «Сашка» и др.

Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации в произведениях В. Быкова «Сотников», Б. Окуджавы «Будь здоров, школяр» и др.

Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.

Поэзия 60-х годов. Поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии Б. Ахмадуллиной, Е. Винокурова, Р. Рождественского, А. Вознесенского, Е. Евтушенко, Б. Окуджавы и др. Развитие традиций русской классики в поэзии Н. Федорова, Н. Рубцова, С. Наровчатова, Д. Самойлова, Л. Мартынова, Е. Винокурова, Н. Старшинова, Ю. Друниной, Б. Слуцкого, С. Орлова, И. Бродского, Р. Гамзатова и др.

Размышление о прошлом, настоящем и будущем Родины, утверждение нравственных ценностей в поэзии А. Твардовского.

«Городская проза». Тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.

«Деревенская проза». Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного жизнью своей с землей, в произведениях Ф. Абрамова, М. Алексеева, С. Белова, С. Залыгина, В. Крупина, П. Проскурина, Б. Можая, В. Шукшина, и др.

Драматургия. Нравственная проблематика пьес А. Володина «Пять вечеров», А. Арбузова «Иркутская история», «Жестокие игры», В. Розова «В добрый час», «Гнездо глухаря», А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын», «Утиная охота» и др.

Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти: «Прощание с Матерой» В. Распутина, «Буранный полустанок» Ч. Айтматова, «Сон в начале тумана» Ю. Рытхэу и др.

Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений: «Знак беды» В. Быкова, «Старик» Ю. Трифонова, «Берег» Ю. Бондарева и др.

Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, о взаимоотношениях человека и власти в произведениях Б. Окуджавы, Н. Эйдельмана, В. Пикуля, А. Жигулина, Д. Балашова, О. Михайлова и др.

Автобиографическая литература. К. Паустовский, И. Эренбург.

Возрастание роли публицистики. Публицистическая направленность художественных произведений 80-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 в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.

Авторская песня. Ее место в историко-культурном процессе

(содержательность, искренность, внимание к личности). Значение творчества А. Галича, В. Высоцкого, Ю. Визбора, Б. Окуджавы и др. в развитии жанра авторской песни.

Многонациональность советской литературы.

А.И. Солженицын. Сведения из биографии.

*«Матренин двор»**. *«Один день Ивана Денисовича»*. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя.

В.Т. Шаламов. Сведения из биографии.

«Колымские рассказы». (два рассказа по выбору). Художественное своеобразие прозы Шаламова: отсутствие деклараций, простота, ясность.

В.М. Шукшин. Сведения из биографии.

Рассказы: *«Чудик»*, *«Выбираю деревню на жительство»*, *«Срезал»*, *«Микроскоп»*, *«Ораторский прием»*. Изображение жизни русской деревни: глубина и цельность духовного мира русского человека. Художественные особенности прозы В. Шукшина.

Н.М. Рубцов. Сведения из биографии.

Стихотворения: *«Видения на холме»*, *«Листья осенние»* (возможен выбор других стихотворений).

Тема родины в лирике поэта, острая боль за ее судьбу, вера в ее неисчерпаемые духовные силы. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Рубцова.

Расул Гамзатов. Сведения из биографии.

Стихотворения: *«Журавли»*, *«В горах джигиты ссорились, бывало...»* (возможен выбор других стихотворений).

Проникновенное звучание темы родины в лирике Гамзатова. Прием параллелизма, усиливающий смысловое значение восьмистиший. Соотношение национального и общечеловеческого в творчестве Гамзатова.

А.В. Вампилов. Сведения из биографии.

Пьеса *«Провинциальные анекдоты»* (возможен выбор другого драматического произведения).

Образ вечного, неистребимого бюрократа. Утверждение добра, любви и милосердия. Гоголевские традиции в драматургии Вампилова.

Русская литература последних лет (обзор)

Обзор произведений, опубликованных в последние годы в журналах и отдельными изданиями. Споры о путях развития культуры. Позиция современных журналов.

Зарубежная литература (обзор)

И.-В. Гете. «Фауст».

Э. Хемингуэй. «Старик и море».

Э.-М. Ремарк. «Три товарища»

Г. Маркес. «Сто лет одиночества».

П. Коэльо. «Алхимик».

Произведения для бесед по современной литературе

А. Арбузов «Годы странствий».

В. Розов «В поисках радости».

А. Вампилов «Прошлым летом в Чулимске».

В. Шукин «До третьих петухов», «Думы».

В. Ерофеев «Москва – Петушки»

Произведения, рекомендуемые для самостоятельного чтения:

Ч. Айтматов. «Белый пароход» (После сказки)», «Ранние журавли», «Пегий пес, бегущий краем моря».

Д. Андреев. «Роза мира».

В. Астафьев. «Пастух и пастушка».

А. Бек. «Новое назначение».

В. Белов. «Плотницкие рассказы», «Год великого перелома».

А. Битов. «Грузинский альбом».

В. Быков. «Облава», «Сотников», «Знак беды».

А. Вампилов. «Старший сын», «Прощание в июне».

К. Воробьев. «Убиты под Москвой».

В. Высоцкий. Песни.

Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

В. Иванов. «Русь изначальная», «Русь великая».

Б. Можаяев. «Мужики и бабы».

В. Набоков. «Защита Лужина».

В. Некрасов. «В окопах Сталинграда», «Маленькая печальная повесть».

Е. Носов. «Усвятские шлемоносцы», «Красное вино победы».

Б. Окуджава. Поэзия и проза.

Б. Пастернак. Поэзия.

В. Распутин. «Прощание с Матерой», «Живи и помни».

В. Шаламов. «Колымские рассказы».

Поэзия 60–90-х годов и последнего десятилетия (А. Кузнецов, Н. Тряпкин, Г. Айги, Д. Пригов, В. Вишневский и др.).

Примерные темы рефератов

XIX век

Социально-политическая обстановка в России в начале XIX века. Влияние идей Великой французской революции на формирование общественного сознания и литературного движения.

Романтизм. Социальные и философские основы его возникновения.

Московское общество любителей, его философско-эстетическая программа.

Основные эстетические принципы реализма. Этапы развития реализма в XIX в.

К.Н. Батюшков. Культ дружбы и любви в творчестве Батюшкова. Роль поэта в развитии русской поэзии.

В.А. Жуковский. Художественный мир романтических элегий и баллад.

Основная проблематика басен И.А. Крылова. Тема Отечественной войны 1812 г. в басенном творчестве И.А. Крылова.

Идейное содержание и проблематика комедии А.С. Грибоедова «Горе от ума».

Творчество поэтов-декабристов. Особенности гражданско-героического романтизма декабристов, ведущие темы и идеи их творчества (*К.Ф. Рылеев, В.Ф. Раевский и др.*).

А.С. Пушкин – создатель русского литературного языка; роль Пушкина в развитии отечественной поэзии, прозы и драматургии.

Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов («Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»).

Южные поэмы А.С. Пушкина, их идейно-художественные особенности, отражение в поэмах черт характера «современного человека».

Трагедия «Борис Годунов» А.С. Пушкина. Историческая концепция поэта и ее отражение в конфликте и сюжете произведения.

Декабристская тема в творчестве А.С. Пушкина («В Сибирь», «Арион», «Анчар»).

Тема духовной независимости поэта в стихотворных манифестах Пушкина («Поэт и толпа», «Поэт», «Поэту»).

Философская лирика поэта («Дар напрасный, дар случайный...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных...»).

Роман «Евгений Онегин» А.С. Пушкина – первый русский реалистический роман, его социальная проблематика, система образов, особенности сюжета и композиции.

Патриотические стихотворения А.С. Пушкина («Клеветникам России», «Бородинская годовщина», «Перед гробницею святой»).

Сказки Пушкина, их проблематика и идейное содержание.

Значение творческого наследия А.С. Пушкина. Пушкин и наша современность.

Место и значение поэтов пушкинской «плеяды» в русской поэзии. Своеобразие поэзии Д.В. Давыдова, П.А. Вяземского, Е.А. Баратынского, А.А. Дельвига, Н.М. Языкова, Д.В. Веневитинова.

Тематика и своеобразие ранней лирики М.Ю. Лермонтова, ее жанры, особенности характера лирического героя.

Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова («Смерть поэта», «Поэт», «Пророк»).

Развитие реалистических тенденций в лирике М.Ю. Лермонтова, взаимодействие лирического, драматического и эпического начал в лирике, ее жанровое многообразие.

Социально-философская сущность поэмы М.Ю. Лермонтова «Демон», диалектика добра и зла, бунта и гармонии, любви и ненависти, падения и

возрождения в поэме.

«Герой нашего времени» как социально-психологический и философский роман М.Ю. Лермонтова, его структура, система образов.

А.В. Кольцов. Органическое единство лирического и эпического начал в песнях Кольцова, особенности их композиции и изобразительных средств.

Особенность творческого дарования Н.В. Гоголя и его поэтического видения мира. А.С. Пушкин о специфике таланта Гоголя.

Поэма «Мертвые души» Н.В. Гоголя, ее замысел, особенности жанра, сюжета и композиции. Роль образа Чичикова в развитии сюжета и раскрытии основного замысла произведения.

Основные черты русской классической литературы XIX в: национальная самобытность, гуманизм, жизнеутверждающий пафос, демократизм и народность.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Геополитика России: защита национально-государственных интересов страны в творчестве Л. Н. Толстого, Н. А. Некрасова, Ф. И. Тютчева.

Размежевание общественно-политических сил в 1860-е гг., полемика на страницах периодической печати. Журналы «Современник» и «Русское слово» и их роль в общественном движении.

Публицистическая и литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского, Н.А. Добролюбова и Д.И. Писарева.

Н.Г. Чернышевский. Общественно-политические и эстетические взгляды. Литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского.

Роман «Что делать?» Н.Г. Чернышевского, его социально-политический и философский характер, проблематика и идейное содержание. Теория «разумного эгоизма», ее привлекательность и неосуществимость.

Н.А. Некрасов – организатор и создатель нового «Современника».

Роман И.А. Гончарова «Обломов» как социально-психологический и философский роман.

«Записки охотника» И.С. Тургенева – история создания, проблематика и художественное своеобразие. В.Г. Белинский о «Записках».

Роман «Отцы и дети» И.С. Тургенева, его проблематика, идейное содержание и философский смысл. Основной конфликт романа и отражение в нем общественно-политической борьбы накануне и во время проведения реформ.

Образ Базарова как «переходный тип» «человека беспокойного и тоскующего» в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети». Poleмика вокруг романа. Д.И. Писарев, М.А. Антонович и Н.Н. Страхов об «Отцах и детях».

И.С. Тургенев «Стихотворения в прозе», тематика, основные мотивы и жанровое своеобразие.

Драма «Гроза» А.Н. Островского. Проблема личности и среды, родовой памяти и индивидуальной активности человека по отношению к нравственным законам старины.

Новаторский характер драматургии А.Н. Островского. Актуальность и злободневность проблем, затронутых в его произведениях.

Душа и природа в поэзии Ф.И. Тютчева.

Особенности любовной лирики Ф.И. Тютчева, ее драматическая напряженность («О, как убийственно мы любим...», «Последняя любовь», «Накануне годовщины 4 августа 1864 года» и др.).

Непосредственность художественного восприятия мира в лирике А.А. Фета («На заре ты ее не буди...», «Вечер» «Как беден наш язык!..» и др.).

Жанровое многообразие творчества А.К. Толстого. Основные мотивы лирики поэта («Средь шумного бала...», «Не ветер, вея с высоты...» и др.).

Общественно-политическая и культурная жизнь России 1870-х – начала 1880-х гг. Формирование идеологии революционного народничества.

М.Е. Салтыков-Щедрин – сотрудник и редактор «Современника» и «Отечественных записок».

«Сказки» М.Е. Салтыкова-Щедрина, их основные темы, фантастическая направленность, эзопов язык.

Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбу мира.

Раскольников и его теория преступления. Сущность «наказания» заблудшей личности и ее путь к духовному возрождению в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».

Н.С. Лесков и его сказания о правдоискателях и народных праведниках («Соборяне», «Очарованный странник», «Левша»).

«Война и мир» Л.Н. Толстого. Замысел, проблематика, композиция, система образов.

Духовные искания Л.Н. Толстого в романе «Анна Каренина».

Поиски положительного героя и идеалов А.П. Чехова в рассказах («Моя жизнь», «Дом с мезонином», «Попрыгунья»).

Новаторство чеховской драматургии.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Конец XIX – начало XX века

Модернистские течения. Символизм и младосимволизм. Футуризм.

Мотивы бессмертия души в творчестве И.А. Бунина.

А.И. Куприн. Утверждение высоких нравственных идеалов русского народа в повестях писателя.

Нравственные и социальные искания героев И.С. Шмелева.

Концепция общества и человека в драматических произведениях М. Горького.

Автобиографические повести М. Горького «Детство», «В людях», «Мои университеты»

Идеалы служения обществу в трактовке В. Я. Брюсова.

Тема исторических судеб России в творчестве А.А. Блока.

Акмеизм как течение в литературе; представители акмеизма.

Судьба и Творчество М.И. Цветаевой.

Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русского характера в романе.

Романы и повести о войне «Молодая гвардия» А. Фадеева, «Звезда» Э. Казакевича, «В окопах Сталинграда» В. Некрасова.

Советский исторический роман «Петр Первый» А. Толстого.

Сатирические романы и повести И. Ильфа и Е. Петрова.

Отражение трагических противоречий эпохи в творчестве А. Ахматовой, О. Мандельштама.

Развитие традиций русской народной культуры в поэзии 30-х годов А. Твардовского, М. Исаковского, П. Васильева.

Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.

М.А. Шолохов – создатель эпической картины народной жизни в «Донских рассказах».

Военная тема в творчестве М. Шолохова.

Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М.А. Булгакова.

Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова («Дни Турбиных», «Бег» и др.).

Роман «Другие берега» В.В. Набокова как роман-воспоминание о России.

Ранняя лирика Б. Пастернака.

А. Твардовский «Василий Теркин». Книга про бойца – воплощение русского национального характера. И. Бунин о «Василии Теркине».

Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.

«Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».

Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».

Изображение сложного пути советской интеллигенции в романах Ю. Бондарева «Берег», «Выбор», «Игра».

Философская фантастическая проза А. и Б. Стругацких.

Исторические романы Л. Бородина, В. Шукшина, В. Чивилихина, Б. Окуджавы.

Реалистическая сатира Ф. Искандера, В. Войновича, Б. Можаева, В. Белова, В. Крупина.

Неомодернистская и постмодернистская проза В. Ерофеева «Москва – Петушки».

Художественное освоение повседневного быта современного человека в «жестокой» прозе Т. Толстой, Л. Петрушевской, Л. Улицкой и др.

Изображение человека труда в поэтических произведениях Я. Смелякова, Б. Ручьева, Л. Татьянической и др.

Духовный мир русского человека в лирических стихах и поэмах Н. Рубцова.

Лирика поэтов фронтового поколения М. Дудина, С. Орлова, Б. Слуцкого и др.

Эпическое осмысление Отечественной войны в романе В. Гроссмана «Жизнь и судьба».

Философско-притчевое повествование о войне в повестях В. Быкова «Сотников», «Обелиск», «Знак беды».

Многообразие народных характеров творчестве В. Шукшина.

Ранние рассказы А. Солженицына: «Один день Ивана Денисовича», «Матренин двор».

Поэзия 60-х г.г. XX века.

Н. Рубцов. Развитие есенинских традиций в книгах «Звезда полей», «Душа хранит», «Сосен шум», «Зеленые цветы» и др.

Нобелевская лекция И. Бродского – его поэтическое кредо.

Книги стихов И. Бродского «Часть речи», «Конец прекрасной эпохи», «Ураания» и др.

Социально-психологические драмы А. Арбузова «Иркутская история», «Сказки старого Арбата», «Жестокие игры».

Театр А. Вампилова: «Старший сын», «Утиная охота», «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске».

Условно-метафорические романы В. Пелевина «Жизнь насекомых» и «Чапаев и пустота».

Литературная критика середины 80–90 гг. XX в.

Развитие жанра детектива в конце XX в.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Кол- во часов
Введение	1
Русская литература первой половины XIX века	16
Русская литература второй половины XIX века	86
Зарубежная литература (обзор)	1
Итого	104
Введение	1
Русская литература на рубеже веков	5
Поэзия начала XX века	22
Литература 20-х г.г. (обзор)	12
Литература 30-х – начала 40-х г.г. (обзор)	22
Литература русского Зарубежья	4
Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	20

Литература 50–80-х г. (обзор)	16
Русская литература последних лет (обзор)	1
Зарубежная литература (обзор)	1
Произведения для бесед по современной литературе	1
Дифференцированный зачет	1
Итого	105
Всего	210

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Литература».

Оборудование учебного кабинета:

доска,

посадочные места по количеству обучающихся (30 человек),

рабочее место преподавателя,

комплект учебников и наглядных пособий,

таблицы по литературе,

альбомы,

портреты писателей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

Литература в 2–х частях; учебник. Рекомендован ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной, 5-е изд., 18-19 в.)

Литература. Практикум. Учебное пособие. Рекомендован ФГАУ «Фиро» под редакцией Г.А. Обернихиной, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др. 3-е изд.

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

1. Ю.В.Лебедев. Русская литература XIX века. 10 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений в двух частях. М., «Просвещение», 2005 г.

2. Русская литература XX века. 11 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений в двух частях. (под редакцией Журавлева В.П.), М., «Просвещение», 2005
3. И.Н.Сухих. Литература. Учебник для 10 класса (базовый уровень) в двух частях, М., издательский центр Академия, 2011г.
4. И.Н.Сухих. Литература. Учебник для 11 класса (базовый уровень) в двух частях, М., издательский центр Академия, 2011г.- Художественная литература
5. - Справочно-энциклопедическая литература.
6. Готовимся к ЕГЭ. Литература. «Бука», 2007.Электронный курс.
7. <http://www.school.edu.ru/> - Российский образовательный портал
8. 10. <http://schools.techno.ru/> - образовательный сервер «Школы в Интернет»
9. 11.<http://www.1september.ru/ru/> - газета «Первое сентября»
10. <http://all.edu.ru/>

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для преподавателей

- История русской литературы XIX в., 1800–1830 гг. / Под ред. В.Н. Аношкиной и С.М. Петрова. – М., 2000.
- История русской литературы XI–XIX вв. / Под ред. В.И. Коровина, Н.И. Якушина. – М., 2001.
- История русской литературы XIX в. / Под ред. В.Н. Аношкина, Л.Д. Громова. – М., 2001.
- Кожин В. Пророк в своем Отечестве. – М., 2002.
- Литературные манифесты от символизма до наших дней. – М., 2000.
- Михайлов А. Жизнь В. Маяковского. – М., 2003.
- Михайлов О. Жизнь Бунина. – М., 2002.
- Мусатов В.В. История русской литературы первой половины XX в. – М., 2001.
- Набоков В. Лекции по русской литературе. – М., 2001.
- Русская литература XX в. / Под ред. А.Г. Андреевой. – М., 2002.
- Русская литература XIX в. (ч. 1, 2, 3). 10 кл. / Под ред. Ионина Г.Н. – М., 2001.
- Смирнова Л.Н. Русская литература конца XIX – начала XX в. – М., 2001.
- Соколов А.Г. История русской литературы XIX–XX века. – М., 2000.
- Егорова Н.В. Поурочные разработки по русской литературе 20 века. В 2-х частях – М.: «Вако», 2012 г.
- Золотарёва И.В., Т.И. Михайлова. Поурочные разработки по русской литературе XX века. В 2-х частях – М.: «Вако», 2005
- ЕГЭ-2011. Литература. Сборник заданий. – М.: «Вако», 2010.

3.3 Образовательные технологии

Групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

Художественные тексты

Литература XIX в.

В.А. Жуковский. Сельское кладбище. Вечер. Светлана. Певец во стане русских воинов. Ивиковы журавли. Теон и Эсхин. Лесной царь.

К.Н. Батюшков. Веселый час. Мои Пенаты. К Дашкову. Переход русских войск через Неман. Странствия Одиссея. На развалинах замка в Швеции. Изречение Мельхиседека.

А.С. Пушкин. К другу стихотворцу. Воспоминания в Царском селе. Лицинию. Товарищам. Вольность. К Чаадаеву. Деревня. Погасло дневное светило... Кинжал. Узник. Свободы сеятель пустынный... К морю. Я помню чудное мгновенье... Вакхическая песня. 19 октября. Пророк. Стансы (В надежде славы и добра...). Арион. Анчар. В Сибирь. Поэт. Поэту. 19 октября 1827 г. На холмах Грузии... Дар напрасный, дар случайный... Дорожные жалобы. И.И. Пущину. Я вас любил... Брожу ли я вдоль улиц шумных... Эхо. Мадонна. Бесы. Безумных лет угасшее веселье... Моя родословная. Клеветникам России. Бородинская годовщина. Вновь я посетил... Из Пиндемонти. Когда за городом задумчив я брожу... Памятник. Руслан и Людмила. Кавказский пленник. Цыганы. Полтава. Медный всадник. Борис Годунов. Маленькие трагедии. Арап Петра Великого. Повести Белкина. История села Горюхина. Дубровский. Капитанская дочка. Пиковая дама.

М.Ю. Лермонтов. Нет, я не Байрон... Парус. Предсказание. Два великана. Бородино. Смерть поэта. Когда волнуется желтеющая нива... Поэт. Спор. 1 января. Дума. И скучно и грустно... Родина. Нет, не тебя так пылко я люблю... Выхожу один я на дорогу... Пророк. Боярин Орша. Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова. Мцыри. Демон. Маскарад. Герой нашего времени.

Н.В. Гоголь. Невский проспект. Портрет. Нос. Шинель. Ревизор. Мертвые души.

И.А. Гончаров. Обыкновенная история. Обломов.

Н.А. Некрасов. В дороге. Нравственный человек. Колыбельная песня. Тройка. Когда из мрака заблужденья... Вчерашний день, часу в шестом... Я не люблю иронии твоей... Мы с тобой бестолковые люди... Давно отвергнутый тобой... Школьник. Праздник жизни – молодости годы... Где твоё личико смуглое... Внимая ужасам войны... Стихи мои, свидетели живые... В столицах шум, гремят витии... Что ты, сердце мое, расходилося... Поэт и гражданин. Размышления у парадного подъезда. Песня Еремушке. Рыцарь на час. Песни о свободном слове. Газетная. Умру я скоро... Ликует враг, молчит в недоуменье... Зачем меня на части рвете... Зеленый шум. Надрывается сердце от муки... Памяти Добролюбова. Не рыдай так безумно над ним... Пророк. Три элегии. Зине (Ты еще на жизнь имеешь право...). Угомонись, моя муза задорная... Зине (Двести уж дней...). Сеятелям. Музе. Друзьям. Горящие письма. Баюшки-баю. О муза, я у двери гроба... Коробейники. Железная дорога. Мороз – Красный нос.

Дедушка. Русские женщины. Современники. Кому на Руси жить хорошо.

Н.Г. Чернышевский. Что делать?

И.С. Тургенев. Рудин. Дворянское гнездо. Накануне. Отцы и дети. Новь. Стихотворения в прозе (5–6 по выбору).

А.Н. Островский. Свои люди – сочтемся. Бедная невеста. Бедность – не порок. Доходное место. Гроза. На всякого мудреца – довольно простоты. Горячее сердце. Бешеные деньги. Волки и овцы. Бесприданница. Лес. Без вины виноватые.

М.Е. Салтыков-Щедрин. Губернские очерки. История одного города. Господа Головлевы. За рубежом. Сказки (3–4 по выбору).

Н.С. Лесков. Очарованный странник. Левша (Сказ о тульском косом левше и о стальной блохе).

Ф.И. Тютчев. С поляны коршун поднялся... Весенняя гроза. Не то, что мните вы, природа... Есть в осени первоначальной... Цицерон. Фонтан. Не верь, не верь поэту, дева... Русской женщине. Эти бедные селенья... О, как убийственно мы любим... Последняя любовь. Весь день она лежала в забытии... Накануне годовщины 4 августа 1864 г. Умом Россию не понять... Нам не дано предугадать... Я встретил вас...

А.А. Фет. На заре ты ее не буди... Поделись живыми снами... Шепот, робкое дыханье... Сияла ночь... Как беден наш язык... Я тебе ничего не скажу... Еще люблю, еще томлюсь...

А.К. Толстой. Колокольчики мои... Коль любить, так без рассудку... Средь шумного бала... Не ветер, вея с высоты... Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре... Осень! Осыпается весь наш бедный сад... Поток-богатырь. Порой веселой мая. Против течения. Василий Шибанов. Сон Попова. История Государства российского... Царь Федор Иоаннович.

Ф.М. Достоевский. Бедные люди. Белые ночи. Преступление и наказание.

Л.Н. Толстой. Детство. Отрочество. Юность. Казаки. Война и мир. Анна Каренина. Смерть Ивана Ильича. Крейцеров соната. Воскресение. После бала. Хаджи-Мурат.

А.П. Чехов. Смерть чиновника. Хамелеон. Унтер Пришибеев. Толстый и тонкий. Злоумышленник. Тоска. Горе. Враги. Степь. Скучная история. Дуэль. Попрыгунья. Душечка. Дом с мезонином. Палата № 6. Случай из практики. Мужики. В овраге. Человек в футляре. Крыжовник. О любви. Дама с собачкой. Ионыч. Невеста. Чайка. Три сестры. Дядя Ваня. Вишневый сад.

Литература конца XIX – начала XX в.

Л.Н. Андреев. Баргамот и Гараська. Жизнь Василия Фивейского. Красный смех. Иуда Искарот. Рассказ о семи повешенных.

А.А. Ахматова. Сероглазый король. В Царском селе. Сжала руки под темной вуалью... Вижу выпцветший флаг над таможней... Песня последней встречи. Прогулка. Все мы бражники здесь, блудницы... Проводила друга до передней... Мне голос был... Тайны ремесла. Есть в близости людей заветная черта... Петроград, 1919. Клятва. Мужество. Реквием.

К.Д. Бальмонт. Я мечтою ловил уходящие тени... Я вольный ветер... Ангелы опальные. Я в этот мир пришел, чтоб видеть Солнце... Я – изысканность

русской медлительной речи... В домах. Я не знаю мудрости... Есть в русской природе усталая нежность...

А. Белый. Мои слова. В полях. Объяснение в любви. Заброшенный дом. Тройка. Отчаянье. Из окна вагона.

А.А. Блок. Возмездие. Соловьиный сад. Двенадцать. Лирика.

В.Я. Брюсов. Юному поэту. Грядущие гунны. Близким. Кинжал. Нам проба. К счастливым. Довольно. Ассарогадон. Конь блед. Каменщик. Работа. Принцип относительности.

И.А. Бунин. Листопад. Антоновские яблоки. Деревня. Суходол. Господин из Сан-Франциско.

М. Горький. Макар Чудра. Старуха Изергиль. Челкаш. Скуки ради. Песня о Соколе. Двадцать шесть и одна. Фома Гордеев. Песня о Буревестнике. Мещане. На дне. Мать. Городок Окуров. Рассказы из сборника «По Руси». Несвоевременные мысли.

З.Н. Гиппиус. Песня. Надпись на камне. Сонет. Пауки. Швея. Все кругом. 14 декабря. 14 декабря 17 года. Чертова кукла.

Н.С. Гумилев. Капитаны. Рабочий. Слоненок. Телефон. Заблудившийся трамвай. Озеро Чад. Жираф. Телефон. Юг. Рассыпающая звезды. О тебе. Дагомыс. Слово.

Б.К. Зайцев. Аграфена. Усадьба Ланиных. Голубая звезда.

А.И. Куприн. Молох. Олеся. Поединок. Гамбринус. Белый пудель. Гранатовый браслет. Суламифь.

В.В. Маяковский. Я сам (автобиография). Послушайте! Мама и убитый немцами вечер. Гимн судье. Облако в штанах. Ода революции. Левый марш. О дряни. Прозаседавшиеся. Необычайное приключение... Окна РОСТА.

Д.С. Мережковский. Парки. Дети ночи. Двойная бездна. Молитва о крыльях. Чужбина – родина. Бог. О причинах упадка и о новых течениях современной русской литературы.

Ф. Сологуб. В поле не видно ни зги... Люблю блуждать я над трясиную... Пленные звери. Чертовы качели.

А.Н. Толстой. Мишука Налымов. Приключения Растегина. Хромой барин.

М. Цветаева. Моим стихам, написанным так рано... Змея оправдана звездой... На плече моем на правом... Вот опять окно... Кто создан из камня, кто создан из глины... Белая гвардия, путь твой высок... Маяковскому. Если душа родилась крылатой... Мракобесие. Смерч. Содом. Вскрыла жилы: неостановимо... Уж сколько их упало в эту бездну... Поэма воздуха. Крысолов. Мой Пушкин.

И.С. Шмелев. Человек из ресторана. Пугливая тишина.

Литература XX в.

М. Горький. Старуха Изергиль. Челкаш. Фома Гордеев. На дне.

В. Маяковский. Ночь. Из улицы в улицу. А вы могли бы? Несколько слов обо мне самом. Натe. Вам. Послушайте. Кофта фата. Адище города. Скрипка и немножко нервно. Левый марш. Приказ по армии искусства. Хорошее отношение к лошадям. Прозаседавшиеся. Лиличка! Любовь. Письмо товарищу Кострову...

Письмо Татьяне Яковлевой. Уже второй должно быть ты легла... Про это. Хорошо! Во весь голос. Клоп. Баня.

С. Есенин. Поет зима – аукает... Выткнулся на озере алый свет зари... Шел Господь пытаться людей в любви... Гой ты, Русь, моя родная... Письмо матери. Отговорила роща золотая... О Русь, взмахни крылами... Корова. Песнь о собаке. Устал я жить в родном краю... Я обманывать себя не стану... Я последний поэт деревни... Нивы сжаты, рощи голы... Да, теперь решено, без возврата... Мне осталась одна забава... Не жалею, не зову, не плачу... Я спросил сегодня у менялы... Шаганэ, ты моя, Шаганэ... Пускай ты выпита другим... Ты меня не любишь, не жалеешь... Собаке Качалова. Я иду долиной, На затылке кепи... Клен ты мой опавший, клен заледенелый... Мы теперь уходим понемногу... До свиданья, друг мой, до свиданья... Русь Советская. Русь уходящая. Письмо к женщине. Анна Снегина.

М. Булгаков. Белая гвардия. Собачье сердце. Мастер и Маргарита.

И. Бабель. Конармия.

А. Фадеев. Разгром. Молодая гвардия.

М. Шолохов. Тихий Дон. Судьба человека.

А. Толстой. Петр Первый.

И. Шмелев. Лето Господне.

А. Платонов. Котлован. Джан. Возвращение.

А. Ахматова. Сероглазый король. Сжала руки под темной вуалью... Как соломинкой, пьешь мою душу... Песня последней встречи. Вечером. В последний раз мы встретились тогда... Проводила друга до передней... Лучше б мне частушки задорно выкликать... Он любил... Я научилась просто, мудро жить... Все мы бражники здесь, блудницы... Смятение. Я пришла к поэту в гости... Думали: нищие мы... Не с теми я, кто бросил землю... Все расхищено, предано, продано... Реквием.

Б. Пастернак. Февраль. Достать чернил и плакать!.. Марбург. Сестра моя – жизнь и сегодня в разливе... Весна. Август. Объяснение. Зимняя ночь. Гамлет. Нобелевская премия. На Страстной. Доктор Живаго.

О. Мандельштам. Воронежские стихи.

В. Набоков. Защита Лужина. Приглашение на казнь.

М. Цветаева. Вы, идущие мимо меня... Моим стихам, написанным так рано... Уж сколько их упало в эту бездну... Никто ничего не отнял... Вчера еще в глаза глядел... Стихи к Блоку. Мне нравится, что вы больны не мною... Поэт. Диалог Гамлета с совестью. Все повторяю первый стих... Знаю, умру на заре...

М. Зощенко. Аристократка. Брак по расчету. Любовь. Счастье. Баня. Нервные люди. Кризис. Административный восторг. Обезьяний язык. Воры. Муж. Сильное средство. Галоша. Прелести культуры. Мещане. Операция. Мелкий случай. Серенада. Свадьба. Голубая книга.

И. Ильф, Е. Петров. Двенадцать стульев (или Золотой теленок).

П. Антокольский. Сын.

А. Сурков. Бьется в тесной печурке огонь...

К. Симонов. Стихи из сб. «Война». С тобой и без тебя... Живые и мертвые (1-я книга).

А. Твардовский. Я убит подо Ржевом... В тот день, когда окончилась война... Василий Теркин. За далью – даль.

М. Исаковский. Враги сожгли родную хату... Летят перелетные птицы... В лесу прифронтовом. Катюша.

В. Некрасов. В окопах Сталинграда.

А. Солженицын. Один день Ивана Денисовича. Матренин двор. Крохотки.

В. Гроссман. Жизнь и судьба.

Ю. Бондарев. Горячий снег.

В. Васильев. А зори здесь тихие.

В. Быков. Сотников. Знак беды.

В. Астафьев. Царь-рыба (рассказы «Капля», «Уха на Боганиде», «Царь-рыба», «Сон о белых горах» и др.). Прокляты и убиты.

В. Шукшин. Чудик. Микроскоп. Сапожки. Забуксовал. Срезал. Крепкий мужик. Ораторский прием. Верую. Мастер. Танцующий Шива. Калина красная.

В. Белов. Привычное дело.

В. Распутин. Прощание с Матерой. Нежданно-негаданно.

Ю. Трифонов. Обмен.

В. Маканин. Полоса обменов. Кавказский пленный.

Л. Петрушевская. Время – ночь. Три девушки в голубом.

Т. Толстая. Рассказы.

Ю. Домбровский. Факультет ненужных вещей.

В. Ерофеев. Москва – Петушки.

С. Довлатов. Чемодан.

Н. Рубцов. Подорожник.

Д. Самойлов. Голоса за холмами.

И. Бродский. Часть речи.

Ю. Кузнецов. После вечного боя.

Г. Айги. Стихи.

Д.А. Пригов. Стихи.

Л. Рубинштейн. Стихи.

А. Арбузов. Жестокие игры.

В. Розов. Гнездо глухаря.

А. Вампилов. Утиная охота. Провинциальные анекдоты.

Произведения, рекомендуемые для самостоятельного чтения

Ч. Айтматов. «Белый пароход» (После сказки)», «Ранние журавли», «Пегий пес, бегущий краем моря».

Д. Андреев. «Роза мира».

В. Астафьев. «Пастух и пастушка».
 А. Бек. «Новое назначение».
 В. Белов. «Плотнические рассказы», «Год великого перелома».
 А. Битов. «Грузинский альбом».
 В. Быков. «Облава», «Сотников», «Знак беды».
 А. Вампилов. «Старший сын», «Прощание в июне».
 К. Воробьев. «Убиты под Москвой».
 В. Высоцкий. Песни.
 Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».
 В. Иванов. «Русь изначальная», «Русь великая».
 Б. Можаев. «Мужики и бабы».
 В. Набоков. «Защита Лужина».
 В. Некрасов. «В окопах Сталинграда», «Маленькая печальная повесть».
 Е. Носов. «Усвятские шлемоносцы», «Красное вино победы».
 Б. Окуджава. Поэзия и проза.
 Б. Пастернак. Поэзия.
 В. Распутин. «Прощание с Матерой», «Живи и помни».
 В. Шаламов. «Колымские рассказы».
 Поэзия 60–90-х годов и последнего десятилетия (А. Кузнецов, Н. Тряпкин, Г. Айги, Д. Пригов, В. Вишневский и др.).

Примерные темы рефератов

XIX век

Социально-политическая обстановка в России в начале XIX века. Влияние идей Великой французской революции на формирование общественного сознания и литературного движения.

Романтизм. Социальные и философские основы его возникновения.

Московское общество Любомудров, его философско-эстетическая программа.

Основные эстетические принципы реализма. Этапы развития реализма в XIX в.

К.Н. Батюшков. Культ дружбы и любви в творчестве Батюшкова. Роль поэта в развитии русской поэзии.

В.А. Жуковский. Художественный мир романтических элегий и баллад.

Основная проблематика басен И.А. Крылова. Тема Отечественной войны 1812 г. в басенном творчестве И.А. Крылова.

Идейное содержание и проблематика комедии А.С. Грибоедова «Горе от ума».

Творчество поэтов-декабристов. Особенности гражданско-героического романтизма декабристов, ведущие темы и идеи их творчества (К.Ф. Рылеев, В.Ф. Раевский и др.).

А.С. Пушкин – создатель русского литературного языка; роль Пушкина в развитии отечественной поэзии, прозы и драматургии.

Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов («Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»).

Южные поэмы А.С. Пушкина, их идейно-художественные особенности, отражение в поэмах черт характера «современного человека».

Трагедия «Борис Годунов» А.С. Пушкина. Историческая концепция поэта и ее отражение в конфликте и сюжете произведения.

Декабристская тема в творчестве А.С. Пушкина («В Сибирь», «Арион», «Анчар»).

Тема духовной независимости поэта в стихотворных манифестах Пушкина («Поэт и толпа», «Поэт», «Поэту»).

Философская лирика поэта («Дар напрасный, дар случайный...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных...»).

Роман «Евгений Онегин» А.С. Пушкина – первый русский реалистический роман, его социальная проблематика, система образов, особенности сюжета и композиции.

Патриотические стихотворения А.С. Пушкина («Клеветникам России», «Бородинская годовщина», «Перед гробницею святой»).

Сказки Пушкина, их проблематика и идейное содержание.

Значение творческого наследия А.С. Пушкина. Пушкин и наша современность.

Место и значение поэтов пушкинской «плеяды» в русской поэзии. Своеобразие поэзии Д.В. Давыдова, П.А. Вяземского, Е.А. Баратынского, А.А. Дельвига, Н.М. Языкова, Д.В. Веневитинова.

Тематика и своеобразие ранней лирики М.Ю. Лермонтова, ее жанры, особенности характера лирического героя.

Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова («Смерть поэта», «Поэт», «Пророк»).

Развитие реалистических тенденций в лирике М.Ю. Лермонтова, взаимодействие лирического, драматического и эпического начал в лирике, ее жанровое многообразие.

Социально-философская сущность поэмы М.Ю. Лермонтова «Демон», диалектика добра и зла, бунта и гармонии, любви и ненависти, падения и возрождения в поэме.

«Герой нашего времени» как социально-психологический и философский роман М.Ю. Лермонтова, его структура, система образов.

А.В. Кольцов. Органическое единство лирического и эпического начал в песнях Кольцова, особенности их композиции и изобразительных средств.

Особенность творческого дарования Н.В. Гоголя и его поэтического видения мира. А.С. Пушкин о специфике таланта Гоголя.

Поэма «Мертвые души» Н.В. Гоголя, ее замысел, особенности жанра, сюжета и композиции. Роль образа Чичикова в развитии сюжета и раскрытии основного замысла произведения.

Основные черты русской классической литературы XIX в: национальная самобытность, гуманизм, жизнеутверждающий пафос, демократизм и народность.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Геополитика России: защита национально-государственных интересов страны в творчестве Л. Н. Толстого, Н. А. Некрасова, Ф. И. Тютчева.

Размежевание общественно-политических сил в 1860-е гг., полемика на страницах периодической печати. Журналы «Современник» и «Русское слово» и их роль в общественном движении.

Публицистическая и литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского, Н.А. Добролюбова и Д.И. Писарева.

Н.Г. Чернышевский. Общественно-политические и эстетические взгляды. Литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского.

Роман «Что делать?» Н.Г. Чернышевского, его социально-политический и философский характер, проблематика и идейное содержание. Теория «разумного эгоизма», ее привлекательность и неосуществимость.

Н.А. Некрасов – организатор и создатель нового «Современника».

Роман И.А. Гончарова «Обломов» как социально-психологический и философский роман.

«Записки охотника» И.С. Тургенева – история создания, проблематика и художественное своеобразие. В.Г. Белинский о «Записках».

Роман «Отцы и дети» И.С. Тургенева, его проблематика, идейное содержание и философский смысл. Основной конфликт романа и отражение в нем общественно-политической борьбы накануне и во время проведения реформ.

Образ Базарова как «переходный тип» «человека беспокойного и тоскующего» в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети». Poleмика вокруг романа. Д.И. Писарев, М.А. Антонович и Н.Н. Страхов об «Отцах и детях».

И.С. Тургенев «Стихотворения в прозе», тематика, основные мотивы и жанровое своеобразие.

Драма «Гроза» А.Н. Островского. Проблема личности и среды, родовой памяти и индивидуальной активности человека по отношению к нравственным законам старины.

Новаторский характер драматургии А.Н. Островского. Актуальность и злободневность проблем, затронутых в его произведениях.

Душа и природа в поэзии Ф.И. Тютчева.

Особенности любовной лирики Ф.И. Тютчева, ее драматическая напряженность («О, как убийственно мы любим...», «Последняя любовь», «Накануне годовщины 4 августа 1864 года» и др.).

Непосредственность художественного восприятия мира в лирике А.А. Фета («На заре ты ее не буди...», «Вечер» «Как беден наш язык!...» и др.).

Жанровое многообразие творчества А.К. Толстого. Основные мотивы лирики поэта («Средь шумного бала...», «Не ветер, вея с высоты...» и др.).

Общественно-политическая и культурная жизнь России 1870-х – начала 1880-х гг. Формирование идеологии революционного народничества.

М.Е. Салтыков-Щедрин – сотрудник и редактор «Современника» и «Отечественных записок».

«Сказки» М.Е. Салтыкова-Щедрина, их основные темы, фантастическая направленность, эзопов язык.

Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбы мира.

Раскольников и его теория преступления. Сущность «наказания» заблудшей личности и ее путь к духовному возрождению в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».

Н.С. Лесков и его сказания о правдоискателях и народных праведниках («Соборяне», «Очарованный странник», «Левша»).

«Война и мир» Л.Н. Толстого. Замысел, проблематика, композиция, система образов.

Духовные искания Л.Н. Толстого в романе «Анна Каренина».

Поиски положительного героя и идеалов А.П. Чехова в рассказах («Моя жизнь», «Дом с мезонином», «Попрыгунья»).

Новаторство чеховской драматургии.

Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Конец XIX – начало XX века

Модернистские течения. Символизм и младосимволизм. Футуризм.

Мотивы бессмертия души в творчестве И.А. Бунина.

А.И. Куприн. Утверждение высоких нравственных идеалов русского народа в повестях писателя.

Нравственные и социальные искания героев И.С. Шмелева.

Концепция общества и человека в драматических произведениях М. Горького.

Автобиографические повести М. Горького «Детство», «В людях», «Мои университеты»

Идеалы служения обществу в трактовке В. Я. Брюсова.

Тема исторических судеб России в творчестве А.А. Блока.

Акмеизм как течение в литературе; представители акмеизма.

Судьба и Творчество М.И. Цветаевой.

Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русского характера в романе.

Романы и повести о войне «Молодая гвардия» А. Фадеева, «Звезда» Э. Казакевича, «В окопах Сталинграда» В. Некрасова.

Советский исторический роман «Петр Первый» А. Толстого.

Сатирические романы и повести И. Ильфа и Е. Петрова.

Отражение трагических противоречий эпохи в творчестве А. Ахматовой, О. Мандельштама.

Развитие традиций русской народной культуры в поэзии 30-х годов А. Твардовского, М. Исаковского, П. Васильева.

Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.

М.А. Шолохов – создатель эпической картины народной жизни в «Донских рассказах».

Военная тема в творчестве М. Шолохова.

Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М.А. Булгакова.

Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова

(«Дни Турбиных», «Бег» и др.).

Роман «Другие берега» В.В. Набокова как роман-воспоминание о России.

Ранняя лирика Б. Пастернака.

А. Твардовский «Василий Теркин». Книга про бойца – воплощение русского национального характера. И. Бунин о «Василии Теркине».

Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.

«Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».

Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».

Изображение сложного пути советской интеллигенции в романах Ю. Бондарева «Берег», «Выбор», «Игра».

Философская фантастическая проза А. и Б. Стругацких.

Исторические романы Л. Бородина, В. Шукшина, В. Чивилихина, Б. Окуджавы.

Реалистическая сатира Ф. Искандера, В. Войновича, Б. Можаева, В. Белова, В. Крупина.

Неомодернистская и постмодернистская проза В. Ерофеева «Москва – Петушки».

Художественное освоение повседневного быта современного человека в «жестокое» прозе Т. Толстой, Л. Петрушевской, Л. Улицкой и др.

Изображение человека труда в поэтических произведениях Я. Смелякова, Б. Ручьева, Л. Татьянической и др.

Духовный мир русского человека в лирических стихах и поэмах Н. Рубцова.

Лирика поэтов фронтового поколения М. Дудина, С. Орлова, Б. Слуцкого и др.

Эпическое осмысление Отечественной войны в романе В. Гроссмана «Жизнь и судьба».

Философско-притчевое повествование о войне в повестях В. Быкова «Сотников», «Обелиск», «Знак беды».

Многообразие народных характеров творчестве В. Шукшина.

Ранние рассказы А. Солженицына: «Один день Ивана Денисовича», «Матренин двор».

Поэзия 60-х гг. XX века.

Н. Рубцов. Развитие есенинских традиций в книгах «Звезда полей», «Душа хранит», «Сосен шум», «Зеленые цветы» и др.

Нобелевская лекция И. Бродского – его поэтическое кредо.

Книги стихов И. Бродского «Часть речи», «Конец прекрасной эпохи», «Урания» и др.

Социально-психологические драмы А. Арбузова «Иркутская история», «Сказки старого Арбата», «Жестокие игры».

Театр А. Вампилова: «Старший сын», «Утиная охота», «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске».

Условно-метафорические романы В. Пелевина «Жизнь насекомых» и

«Чапаев и пустота».

Литературная критика середины 80–90 гг. XX в.

Развитие жанра детектива в конце XX в.

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 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	- творческие работы обучающихся по поставленной проблеме (сочинение, эссе, ответ на поставленный вопрос, анализ отдельных глав художественного текста, конспект критической статьи);

литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;	- 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	- 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

оценки литературных произведений; определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.	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 библиографическими 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;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Английский язык»

ВВЕДЕНИЕ

Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования.

1. ОСНОВНОЙ МОДУЛЬ

Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Межличностные отношения

Человек, здоровье, спорт

Город, деревня, инфраструктура

Природа и человек (климат, погода, экология)

Научно-технический прогресс

Повседневная жизнь, условия жизни

Досуг

Новости, средства массовой информации

Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Государственное устройство, правовые институты

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЕ МОДУЛИ (ВАРИАТИВНЫЕ)

Социально-экономический профиль

Модуль 1

Межличностные отношения (социальные и производственные)

Чувства, эмоции

Образование, обучение; профессии и специальности, профессиональный рост, карьера

Страны, народы, история

Туризм, краеведение

Планирование времени (рабочий день, досуг)

Искусство, музыка, литература, авторы произведений

Модуль Social English

Функциональный язык (выражение согласия, несогласия; высказывание и запрашивание мнения; аргументация, контраргументация; просьба о помощи, предложение помощи)

Организация сферы обслуживания

Переписка

Питание, напитки

Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход)

Модуль Business English

Профессии и профессиональные качества, карьера, должности

Банки, финансовые инструменты, расчеты

Корпоративное устройство

Деловая переписка

Новости, средства массовой информации

Реклама

Фонетический материал должен быть представлен явлениями, овладение которыми входит в программу для начального этапа обучения, так как предполагается, что обучающиеся уже владеют основными звуками и интонациями английского языка.

Лексический материал – 2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов – для продуктивного усвоения. Лексический материал должен отражать наиболее употребительные понятия различных сфер деятельности человека. Кроме тематической лексики, которая позволяет понимать тексты для чтения и аудирования и создавать собственные письменные и устные тексты, отобранный лексический материал должен включать слова и словосочетания, отражающие ту или иную сферу профессиональной деятельности.

Грамматический материал

Для продуктивного усвоения:

- Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; предложения с оборотом *there is/are*; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that, that is why*; понятие согласования времен и косвенная речь.

- Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

- Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

- Местоимения: указательные (*this/these, that/those*) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. Неопределенные местоимения, производные от *some, any, no, every*.

- Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

- Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.

- Глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect*; глаголов в *Present Simple/Indefinite* для выражения действий в будущем после *if, when*.

Для рецептивного усвоения:

- Предложения со сложным дополнением типа *I want you to come here*; сложноподчиненные предложения с союзами *for, as, till, until, (as) though*; сложноподчиненные предложения с придаточными типа *If I were you, I would do English, instead of French*. Предложения с союзами *neither...nor, either...or*.

- Дифференциальные признаки глаголов в *Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past*.

- Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в *Indefinite Passive*.

- Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.

- Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на *-ing* без обязательного различения их функций.

Речевой и текстовый материал

Речевой материал, используемый в соответствии с программой, должен позволять осуществлять общение в устной и письменной форме. Речевой материал должен включать фразы согласия и несогласия, сравнения и сопоставления, речевые клише, позволяющие строить диалогическую и

монологическую речь в соответствии с правилами дискурса.

Текстовый материал должен быть представлен как материалами о странах изучаемого языка, так и о России, чтобы формировать языковую личность, владеющую социокультурными знаниями и понимающую культуру родной страны и стран изучаемого языка.

Используемый текстовый материал должен быть представлен разнообразием жанров и типов текстов, используемых для обучения. В качестве материалов для чтения и аудирования необходимо использовать аутентичные материалы.

Тексты для чтения:

- информационные – реклама, объявления, надписи, брошюры, путеводители, материалы сайтов Интернета, инструкции, бланки, формальные/неформальные письма, интервью, репортажи, телепрограммы;
- публицистические – газетная/журнальная статья, эссе, интервью, репортаж, письмо в газету/журнал, материалы сайтов Интернета, отзыв на фильм/книгу, публичное выступление;
- художественные – рассказ, отрывок из романа/пьесы, стихотворение;
- научно-популярные – газетная/журнальная статья, статьи из энциклопедии или другой справочной литературы, викторины, текст из учебника, доклад, описание;
- технические – описания и руководства по эксплуатации приборов и механизмов.

Тексты для аудирования:

- информационные – новости, инструкции, объявления в аэропорту/самолете/поезде/автобусе, рекламное объявление, радио- и телепередача, экскурсия, описание, интервью;
- публицистические, научно-популярные – интервью, публичная дискуссия, репортаж, публичное выступление;
- бытовые ситуации – знакомства, просьбы о помощи, беседы, разговор по телефону;
- художественные – короткий рассказ, отрывок из художественного произведения, песня, фрагмент видеофильма.

Знания, навыки и умения, входящие в состав коммуникативной компетенции обучающихся

Коммуникативная компетенция в иностранном языке предполагает владение комплексом знаний, навыков и умений, которые входят в состав всех компонентов коммуникативной компетенции – языкового (лингвистического), речевого, социокультурного, учебно-познавательного и компенсаторного.

А. Языковая (лингвистическая) компетенция

В учреждениях НПО и СПО предполагается систематизация языковых знаний обучающихся, полученных в основной школе, продолжается овладение обучающимися новыми языковыми знаниями в соответствии с требованиями базового уровня владения английским языком. Обучающиеся должны владеть правилами выполнения тех или иных речевых поступков, осознанно осуществлять

их, осуществлять перенос соответствующих знаний из родного языка, осуществлять межпредметные связи.

Однако владение названными правилами не предполагает формирование филологической компетенции высокого уровня и не является самоцелью. Обучающиеся должны лишь понимать структуру выполняемого действия, отличать одну форму от другой и понимать ее значение.

Б. Речевая компетенция

Речевые навыки (слухопроизносительные (фонетические), лексические, грамматические и орфографические)

Навыки в речевой деятельности соотносятся с речевыми операциями и являются компонентами речевых умений. Основными критериями сформированности речевых навыков являются автоматизм, устойчивость, гибкость, безошибочность, соответствие норме языка, оптимальная скорость выполнения. В процессе обучения у учащихся должны быть сформированы рецептивные и экспрессивные слухопроизносительные, лексические и грамматические навыки, а также технические навыки чтения и письма.

Слухопроизносительные (фонетические) навыки

Совершенствование слухопроизносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу, навыков правильного произношения; соблюдение ударения и интонации в английских словах и фразах; совершенствование ритмико-интонационных навыков оформления различных типов предложений (утвердительных, отрицательных, вопросительных, побудительных).

Лексические навыки

Систематизация лексических единиц, изученных в основной школе; овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения.

Расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.

Развитие навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики основной школы и профессиональных направлений учреждений НПО и СПО, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета, характерных для культуры англоязычных стран; навыков использования словарей.

Грамматические навыки

Продуктивное овладение грамматическими явлениями, которые ранее были усвоены рецептивно, и коммуникативно ориентированная систематизация грамматического материала, усвоенного в основной школе. Автоматизация грамматических навыков.

Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных

предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III).

Формирование навыков распознавания и употребления в речи предложений с конструкциями I wish...; so/such that...

Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: Present Simple/Indefinite, Future Simple/Indefinite, Past Simple/Indefinite, Present and Past Continuous/Progressive, Present and Past Perfect; системы модальности.

Знание признаков и навыки распознавания глаголов в следующих формах действительного залога: Present Perfect Continuous, Past Perfect Continuous и страдательного залога: Present Simple Passive, Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive, Past Perfect Passive, Future Perfect Passive; неличных форм глагола без различения их функций.

Формирование навыков распознавания и употребления в речи различных грамматических средств для выражения будущего времени: will, going to, Present Simple и Present Continuous, в том числе в предложениях с придаточными времени и условия.

Совершенствование навыков употребления определенного/неопределенного/нулевого артиклей; имен существительных в единственном и множественном числе (в том числе исключений).

Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи личных, притяжательных, указательных, неопределенных, относительных, вопросительных местоимений; прилагательных и наречий, в том числе наречий, выражающих количество; количественных и порядковых числительных.

Систематизация знаний о функциональной значимости предлогов и совершенствование навыков их употребления: предлоги во фразах, выражающих направление, место, время действия; о разных средствах связи в тексте для обеспечения его целостности (например, наречий firstly, finally, however и т.д.).

Орфографические навыки

Владение основными способами написания слов на основе знания правил правописания; совершенствование орфографических навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу, входящему в лексико-грамматический минимум порогового уровня.

Речевые умения в различных видах речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо)

Продуктивные (экспрессивные) виды речевой деятельности (говорение и письмо) направлены на порождение речевых сообщений в устной и письменной форме.

Говорение

При развитии умений говорения программа учитывает следующие параметры этого вида речевой деятельности:

- мотив – потребность или необходимость высказаться;
- условия – речевые ситуации;
- цель и функции – характер воздействия на партнера, способ выражения;

- предмет – своя или чужая мысль;
- структура – действия и операции;
- средства – языковой материал;
- типы высказывания – диалоги, монологи;
- наличие или отсутствие опор.

Диалогическая речь

Совершенствование умений участвовать в диалогах этикетного характера, диалогах–расспросах, диалогах–побуждениях к действию, диалогах–обменах информацией, а также в диалогах смешанного типа, включающих элементы разных типов диалогов на основе новой тематики, в тематических ситуациях официального и неофициального повседневного общения.

В процессе обучения предполагается развитие следующих умений:

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение.

Монологическая речь

Совершенствование умений устно выступать с сообщениями, которые характеризуются относительной непрерывностью, большей развернутостью, произвольностью (планируемостью) и последовательностью по сравнению с высказываниями в диалогической форме.

В процессе обучения предполагается развитие следующих умений:

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

Обучение письменной речи связано с дальнейшим совершенствованием умений связного, логичного и стилистически уместного оформления высказывания в письменной форме. Способность выражать мысли в письменной форме предполагает также развитие умений создавать различные типы и жанры письменных сообщений:

- личное письмо;

- письмо в газету, журнал;
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Рецептивные виды речевой деятельности (аудирование и чтение)

Аудирование

Развитие этого рецептивного вида речевой деятельности предполагает формирование умений восприятия и понимания речи на слух, которые опираются на следующие психические процессы:

- восприятие на слух и узнавание;
- предвосхищение или вероятностное прогнозирование;
- смысловая догадка;
- сегментирование речевого потока и т.д.

Развитие умений аудирования направлено на понимание:

- основного содержания несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- выборочной необходимой информации в объявлениях и информационной рекламе;
- относительно полное понимание высказываний собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

Обучение аудированию предполагает также развитие умений:

- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

Дальнейшее развитие всех основных видов чтения аутентичных текстов различных стилей: публицистических, научно-популярных, художественных и информационных (в том числе профессионально ориентированных).

Требования программы предусматривают совершенствование умений в следующих видах чтения:

- ознакомительное чтение – с целью понимания основного содержания сообщений, репортажей, отрывков из произведений художественной литературы, несложных публикаций научно-популярного и технического характера;

- изучающее чтение – с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов (инструкций, руководств, рецептов, статистической информации);
- просмотровое/поисковое чтение – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста статьи, проспекта и т.д.

Обучение чтению предполагает также развитие умений:

- выделять основные факты;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- предвосхищать возможные события, факты;
- раскрывать причинно-следственные связи между фактами;
- понимать аргументацию;
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- определять свое отношение к прочитанному.

Особое внимание в соответствии с программой должно уделяться развитию умения понимать основное содержание текстов, включающих незнакомую лексику.

В. Социокультурная компетенция

Кроме языковых (лингвистических) знаний о структуре языка, правилах формообразования, словосложения и пр. обучающиеся должны овладеть комплексом знаний социокультурного характера, а также знаниями, помогающими овладевать учебными умениями и способствующими более эффективному формированию когнитивной составляющей коммуникативной компетентности. Обучающиеся углубляют различные социокультурные знания и развивают умения понимать и воспроизводить эти знания в процессе иноязычного общения.

Знания об особенностях жизни в поликультурном обществе, социокультурных правилах вежливого поведения в стандартных ситуациях социально-бытовой, социально-культурной и учебно-трудовой сфер общения в иноязычной среде необходимы для владения правилами этикета при осуществлении профессиональной деятельности в ситуациях официального и неофициального характера.

Г. Учебно-познавательная компетенция

Отличительной чертой программы является ее направленность на развитие и совершенствование умений учебно-познавательной компетенции. Целенаправленное формирование у обучающихся рациональных приемов работы с учебным материалом обеспечит их дальнейшее использование в самостоятельной работе и послужит основой для адекватного самоконтроля и самооценки. К таким приемам относятся: приемы культуры чтения и слушания; приемы работы с текстом; приемы работы с лексикой; приемы краткой и наиболее рациональной записи: заметки, составление плана, конспекта и пр.; приемы запоминания; приемы работы со справочной литературой.

Предполагается также совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку, началу; использовать текстовые

опоры – подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски и пр.

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний, например путем использования двуязычных и одноязычных словарей и другой справочной литературы (энциклопедии, каталоги, справочники, библиографические списки). Формирование умений самостоятельно планировать свою учебную деятельность, организовывать процесс обучения, в том числе в период проектной работы в группах.

Д. Компенсаторная компетенция

Расширение диапазона умений использовать имеющийся иноязычный речевой опыт для преодоления трудностей общения, вызванных дефицитом языковых средств, а также развитие следующих умений:

- использовать паралингвистические (неязыковые) средства (мимику, жесты);
- использовать риторические вопросы;
- использовать справочный аппарат (комментарии, сноски);
- прогнозировать содержание текста по предваряющей информации (заголовку, началу);
- понимать значение неизученных языковых средств на основе лингвистической и контекстуальной догадки;
- использовать переспрос для уточнения понимания;
- использовать перифраз/толкование, синонимы;
- осуществлять эквивалентные замены для дополнения, уточнения, пояснения мысли.

Важное значение имеет владение умениями игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста; использовать переспрос и словарные замены, мимику, жесты в процессе устно-речевого общения.

Примерные темы учебных проектов

Выпуск газеты, альманаха о жизни учебного заведения
Подготовка информационного листка об избранной профессии
Подготовка программы туристического маршрута
Создание проспектов и сайтов учебных заведений
Создание проспектов и сайтов родных городов и сел
Доклад о демографическом состоянии в регионе
Доклад об экологической ситуации в регионе

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Социально-экономический профиль

Модули, темы	Кол-во часов
	210
<i>Введение</i>	1

1. Основной модуль	148
Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)	10
Межличностные отношения	8
Человек, здоровье, спорт	12
Город, деревня, инфраструктура	12
Природа и человек (климат, погода, экология)	10
Научно-технический прогресс	6
Повседневная жизнь, условия жизни	10
Досуг	12
Новости, средства массовой информации	9
Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	22
Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	24
Государственное устройство, правовые институты	13
2. Варианты профессионально направленных модулей*	66
2.1. Модуль Social English	55
Функциональный язык (выражение согласия, несогласия; высказывание и запрашивание мнения; аргументация, контраргументация; просьба о помощи, предложение помощи)	12
Организация сферы обслуживания	12
Переписка	10
Питание, напитки	10
Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход)	11
2.3. Тексты профессиональной направленности.	4
Резерв учебного времени	2
Итого	210

* В образовательном учреждении выбираются те вариативные модули, которые соответствуют конкретным профилям профессионального образования.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Классические технологии: информационные и обзорные лекции, семинары беседы, тренинги.

Технологии проблемного обучения.

Игровые технологии: деловые и ролевые игры.

Технологии проектного обучения: исследовательские, творческие и информационные проекты.

Интерактивные технологии: лекции «обратной связи», семинары-дискуссии, семинары-дебаты.

Информационно-коммуникационные образовательные технологии: лекции-визуализации, практические занятия-презентации

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Мебель и оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная

2. Стул преподавателя 3.

Стол преподавателя

4. Столы для обучающихся 5.

Стулья для обучающихся 6.

Компьютер

7. Проектор

8. Интерактивная доска

Рекомендуемые средства обучения:

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы).

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Рабочая тетрадь к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2008.

Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2008.

Лисовский Ф.В. Новый англо-русский словарь по радиоэлектронике: в 2 кн. – М.: РУССО; Лаборатория Базовых Знаний, 2005.

Большой англо-русский политехнический словарь: в 2 т. – М.: Харвест,

2004.

Англо-русский толковый словарь по вычислительной технике. – М.: ЭКОМ Паблишерз; Бином. Лаборатория знаний, 2007.

Бгашев В.Н. Учебный англо-русский иллюстрированный словарь-справочник по архитектуре и строительству. – М.: Высшая школа, 2005.

Мельникова О.А., Незлобина Е.И. Англо-русский и русско-английский медицинский словарь. – М.: АСТ; Астрель, 2007.

Гниненко А.В. Англо-русский учебный иллюстрированный словарь. Автомобильные и машиностроительные специальности. – М.: АСТ; Астрель, Транзиткнига, Харвест, 2005.

Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: 2014

Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: 2013

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.: 2014

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

Для преподавателей

Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Книга для учителя к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) (с вложением) / под ред. В.Г.Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Сборник дидактических материалов и тестов к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

Грамматика современного английского языка) / под ред. А.В.Зеленщикова, Е.С.Петровой. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2003.

Макнамара Т. Языковое тестирование. – М.: RELOD, 2005.

Колесникова И.Л., Долгина О.А. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков. – СПб., 2001.

Общеввропейские компетенции владения иностранным языком: изучение, обучение, оценка. – Страсбург: Департамент по языковой политике; МГЛУ, 2003.

Интернет-ресурсы

1. www.esl-lab.com.
2. www.voanews.com.
3. www.englishatschool.ru
4. www.iqlib.ru
5. www.macmillan.ru
6. www.pedsovet.ru
7. Сайт «Сеть творческих учителей»

8. www.Cambridge.org/elt- передовые материалы в области преподавания иностранных языков

9. www.macmillanenglish.com – Электронный ресурс «Английский язык», разделы учебников, книг для учителей и рабочих тетрадей УМК.

10. www.pearsonlongman.com - Информация о аутентичных DVD материалах BBC, которые создают у учащихся мотивацию для успешного выполнения устных и письменных заданий.

11. www.teach-noio.gv.com - Интерактивные задания, для повторения и закрепления пройденного материала в нестандартной увлекательной форме.

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;	Контроль чтения, говорения, аудирования, письма. Тестирование Контроль чтения, говорения, аудирования, письма. Фронтальный, индивидуальный опрос. Контроль чтения,

– 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: <u>говорение</u> <u>уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</u> – 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; <u>аудирование</u> – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в	говoreния, аудирования, письма. Доклады-сообщения по теме. Контроль чтения, говорения, аудирования, письма. Тестирование по изучаемым темам. Прослушивание текстов на слух, выполнение контрольных заданий.

Написание писем,
составление текста телеграмм,
заполнение анкет, резюме.

Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения

английского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования.

1. ОСНОВНОЙ МОДУЛЬ

Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Межличностные отношения

Человек, здоровье, спорт

Город, деревня, инфраструктура

Природа и человек (климат, погода, экология)

Научно-технический прогресс

Повседневная жизнь, условия жизни

Досуг

Новости, средства массовой информации

Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Государственное устройство, правовые институты

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЕ МОДУЛИ (ВАРИАТИВНЫЕ)

Социально-экономический профиль

Модуль 1

Межличностные отношения (социальные и производственные)

Чувства, эмоции

Образование, обучение; профессии и специальности, профессиональный рост, карьера

Страны, народы, история

Туризм, краеведение

Планирование времени (рабочий день, досуг)

Искусство, музыка, литература, авторы произведений

Модуль Social Deutch

Функциональный язык (выражение согласия, несогласия; высказывание и запрашивание мнения; аргументация, контраргументация; просьба о помощи, предложение помощи)

Организация сферы обслуживания

Переписка

Питание, напитки

Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход)

Модуль Business Deutch

Профессии и профессиональные качества, карьера, должности

Банки, финансовые инструменты, расчеты

Корпоративное устройство

Деловая переписка

Новости, средства массовой информации

Реклама

Фонетический материал должен быть представлен явлениями, овладение которыми входит в программу для начального этапа обучения, так как предполагается, что обучающиеся уже владеют основными звуками и интонациями английского языка.

Лексический материал – 2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов – для продуктивного усвоения. Лексический материал должен отражать наиболее употребительные понятия различных сфер деятельности человека. Кроме тематической лексики, которая позволяет понимать тексты для чтения и аудирования и создавать собственные письменные и устные тексты, отобранный лексический материал должен включать слова и словосочетания, отражающие ту или иную сферу профессиональной деятельности.

Грамматический материал

Для продуктивного усвоения:

- Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами; сложноподчиненные предложения с союзами ; понятие согласования времен и косвенная речь.

- Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

- Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

- Местоимения: указательные с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. Неопределенные местоимения.

- Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

- Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия.

- Глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в настоящем, прошедшем и будущем времени.

- Для рецептивного усвоения:

- Предложения со сложным дополнением Дифференциальные признаки глаголов в настоящем, прошедшем и будущем времени

- Глаголы в страдательном залоге

- Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.

Речевой и текстовый материал

Речевой материал, используемый в соответствии с программой, должен позволять осуществлять общение в устной и письменной форме. Речевой материал должен включать фразы согласия и несогласия, сравнения и сопоставления, речевые клише, позволяющие строить диалогическую и монологическую речь в соответствии с правилами дискурса.

Текстовый материал должен быть представлен как материалами о странах изучаемого языка, так и о России, чтобы формировать языковую личность, владеющую социокультурными знаниями и понимающую культуру родной страны и стран изучаемого языка.

Используемый текстовый материал должен быть представлен разнообразием жанров и типов текстов, используемых для обучения. В качестве материалов для чтения и аудирования необходимо использовать аутентичные материалы.

Тексты для чтения:

- информационные – реклама, объявления, надписи, брошюры, путеводители, материалы сайтов Интернета, инструкции, бланки, формальные/неформальные письма, интервью, репортажи, телепрограммы;

- публицистические – газетная/журнальная статья, эссе, интервью, репортаж, письмо в газету/журнал, материалы сайтов Интернета, отзыв на фильм/книгу, публичное выступление;

- художественные – рассказ, отрывок из романа/пьесы, стихотворение;
- научно-популярные – газетная/журнальная статья, статьи из энциклопедии или другой справочной литературы, викторины, текст из учебника, доклад, описание;
- технические – описания и руководства по эксплуатации приборов и механизмов.

Тексты для аудирования:

- информационные – новости, инструкции, объявления в аэропорту/самолете/поезде/автобусе, рекламное объявление, радио- и телепередача, экскурсия, описание, интервью;
- публицистические, научно-популярные – интервью, публичная дискуссия, репортаж, публичное выступление;
- бытовые ситуации – знакомства, просьбы о помощи, беседы, разговор по телефону;
- художественные – короткий рассказ, отрывок из художественного произведения, песня, фрагмент видеофильма.

Знания, навыки и умения, входящие в состав коммуникативной компетенции обучающихся

Коммуникативная компетенция в иностранном языке предполагает владение комплексом знаний, навыков и умений, которые входят в состав всех компонентов коммуникативной компетенции – языкового (лингвистического), речевого, социокультурного, учебно-познавательного и компенсаторного.

А. Языковая (лингвистическая) компетенция

В учреждениях НПО и СПО предполагается систематизация языковых знаний обучающихся, полученных в основной школе, продолжается овладение обучающимися новыми языковыми знаниями в соответствии с требованиями базового уровня владения английским языком. Обучающиеся должны владеть правилами выполнения тех или иных речевых поступков, осознанно осуществлять их, осуществлять перенос соответствующих знаний из родного языка, осуществлять межпредметные связи.

Однако владение названными правилами не предполагает формирование филологической компетенции высокого уровня и не является самоцелью. Обучающиеся должны лишь понимать структуру выполняемого действия, отличать одну форму от другой и понимать ее значение.

Б. Речевая компетенция

Речевые навыки (слухопроизносительные (фонетические), лексические, грамматические и орфографические)

Навыки в речевой деятельности соотносятся с речевыми операциями и являются компонентами речевых умений. Основными критериями сформированности речевых навыков являются автоматизм, устойчивость, гибкость, безошибочность, соответствие норме языка, оптимальная скорость выполнения. В процессе обучения у учащихся должны быть сформированы рецептивные и экспрессивные слухопроизносительные, лексические и грамматические навыки, а также технические навыки чтения и письма.

Слухопроизносительные (фонетические) навыки

Совершенствование слухопроизносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу, навыков правильного произношения; соблюдение ударения и интонации в английских словах и фразах; совершенствование ритмико-интонационных навыков оформления различных типов предложений (утвердительных, отрицательных, вопросительных, побудительных).

Лексические навыки

Систематизация лексических единиц, изученных в основной школе; овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения.

Расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.

Развитие навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики основной школы и профессиональных направлений учреждений НПО и СПО, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета, характерных для культуры немецкоязычных стран; навыков использования словарей.

Грамматические навыки

Продуктивное овладение грамматическими явлениями, которые ранее были усвоены рецептивно, и коммуникативно ориентированная систематизация грамматического материала, усвоенного в основной школе. Автоматизация грамматических навыков.

Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях

Формирование навыков распознавания и употребления в речи предложений с конструкциями «Я бы хотел»

Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: системы модальности.

Знание признаков и навыки распознавания глаголов в следующих формах действительного залога: неличных форм глагола без различия их функций.

Формирование навыков распознавания и употребления в речи различных грамматических средств для выражения будущего времени в том числе в предложениях с придаточными времени и условия.

Совершенствование навыков употребления определенного/неопределенного/нулевого артиклей; имен существительных в единственном и множественном числе (в том числе исключений).

Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи личных, притяжательных, указательных, неопределенных, относительных,

вопросительных местоимений; прилагательных и наречий, в том числе наречий, выражающих количество; количественных и порядковых числительных.

Систематизация знаний о функциональной значимости предлогов и совершенствование навыков их употребления: предлоги во фразах, выражающих направление, место, время действия; о разных средствах связи в тексте для обеспечения его целостности.

Орфографические навыки

Владение основными способами написания слов на основе знания правил правописания; совершенствование орфографических навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу, входящему в лексико-грамматический минимум порогового уровня.

Речевые умения в различных видах речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо)

Продуктивные (экспрессивные) виды речевой деятельности (говорение и письмо) направлены на порождение речевых сообщений в устной и письменной форме.

Говорение

При развитии умений говорения программа учитывает следующие параметры этого вида речевой деятельности:

- мотив – потребность или необходимость высказаться;
- условия – речевые ситуации;
- цель и функции – характер воздействия на партнера, способ выражения;
- предмет – своя или чужая мысль;
- структура – действия и операции;
- средства – языковой материал;
- типы высказывания – диалоги, монологи;
- наличие или отсутствие опор.

Диалогическая речь

Совершенствование умений участвовать в диалогах этикетного характера, диалогах–расспросах, диалогах–побуждениях к действию, диалогах–обменах информацией, а также в диалогах смешанного типа, включающих элементы разных типов диалогов на основе новой тематики, в тематических ситуациях официального и неофициального повседневного общения.

В процессе обучения предполагается развитие следующих умений:

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение.

Монологическая речь

Совершенствование умений устно выступать с сообщениями, которые характеризуются относительной непрерывностью, большей развернутостью, произвольностью (планируемостью) и последовательностью по сравнению с высказываниями в диалогической форме.

В процессе обучения предполагается развитие следующих умений:

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

Обучение письменной речи связано с дальнейшим совершенствованием умений связного, логичного и стилистически уместного оформления высказывания в письменной форме. Способность выражать мысли в письменной форме предполагает также развитие умений создавать различные типы и жанры письменных сообщений:

- личное письмо;
- письмо в газету, журнал;
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Рецептивные виды речевой деятельности (аудирование и чтение)

Аудирование

Развитие этого рецептивного вида речевой деятельности предполагает формирование умений восприятия и понимания речи на слух, которые опираются на следующие психические процессы:

- восприятие на слух и узнавание;
- предвосхищение или вероятностное прогнозирование;
- смысловая догадка;
- сегментирование речевого потока и т.д.

Развитие умений аудирования направлено на понимание:

- основного содержания несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

- выборочной необходимой информации в объявлениях и информационной рекламе;
- относительно полное понимание высказываний собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

Обучение аудированию предполагает также развитие умений:

- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

Дальнейшее развитие всех основных видов чтения аутентичных текстов различных стилей: публицистических, научно-популярных, художественных и информационных (в том числе профессионально ориентированных).

Требования программы предусматривают совершенствование умений в следующих видах чтения:

- ознакомительное чтение – с целью понимания основного содержания сообщений, репортажей, отрывков из произведений художественной литературы, несложных публикаций научно-популярного и технического характера;
- изучающее чтение – с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов (инструкций, руководств, рецептов, статистической информации);
- просмотровое/поисковое чтение – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста статьи, проспекта и т.д.

Обучение чтению предполагает также развитие умений:

- выделять основные факты;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- предвосхищать возможные события, факты;
- раскрывать причинно-следственные связи между фактами;
- понимать аргументацию;
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- определять свое отношение к прочитанному.

Особое внимание в соответствии с программой должно уделяться развитию умения понимать основное содержание текстов, включающих незнакомую лексику.

В. Социокультурная компетенция

Кроме языковых (лингвистических) знаний о структуре языка, правилах формообразования, словосложения и пр. обучающиеся должны овладеть комплексом знаний социокультурного характера, а также знаниями, помогающими овладевать учебными умениями и способствующими более эффективному формированию когнитивной составляющей коммуникативной компетентности. Обучающиеся углубляют различные социокультурные знания и

развивают умения понимать и воспроизводить эти знания в процессе иноязычного общения.

Знания об особенностях жизни в поликультурном обществе, социокультурных правилах вежливого поведения в стандартных ситуациях социально-бытовой, социально-культурной и учебно-трудовой сфер общения в иноязычной среде необходимы для владения правилами этикета при осуществлении профессиональной деятельности в ситуациях официального и неофициального характера.

Г. Учебно-познавательная компетенция

Отличительной чертой программы является ее направленность на развитие и совершенствование умений учебно-познавательной компетенции. Целенаправленное формирование у обучающихся рациональных приемов работы с учебным материалом обеспечит их дальнейшее использование в самостоятельной работе и послужит основой для адекватного самоконтроля и самооценки. К таким приемам относятся: приемы культуры чтения и слушания; приемы работы с текстом; приемы работы с лексикой; приемы краткой и наиболее рациональной записи: заметки, составление плана, конспекта и пр.; приемы запоминания; приемы работы со справочной литературой.

Предполагается также совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку, началу; использовать текстовые опоры – подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски и пр.

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний, например путем использования двуязычных и одноязычных словарей и другой справочной литературы (энциклопедии, каталоги, справочники, библиографические списки). Формирование умений самостоятельно планировать свою учебную деятельность, организовывать процесс обучения, в том числе в период проектной работы в группах.

Д. Компенсаторная компетенция

Расширение диапазона умений использовать имеющийся иноязычный речевой опыт для преодоления трудностей общения, вызванных дефицитом языковых средств, а также развитие следующих умений:

- использовать паралингвистические (неязыковые) средства (мимику, жесты);
- использовать риторические вопросы;
- использовать справочный аппарат (комментарии, сноски);
- прогнозировать содержание текста по предваряющей информации (заголовку, началу);
- понимать значение неизученных языковых средств на основе лингвистической и контекстуальной догадки;
- использовать переспрос для уточнения понимания;
- использовать перифраз/толкование, синонимы;
- осуществлять эквивалентные замены для дополнения, уточнения, пояснения мысли.

Важное значение имеет владение умениями игнорировать лексические и

смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста; использовать переспрос и словарные замены, мимику, жесты в процессе устно-речевого общения.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Социально-экономический профиль

Модули, темы	Кол-во часов
	210
<i>Введение</i>	1
1. Основной модуль	148
Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)	10
Межличностные отношения	8
Человек, здоровье, спорт	12
Город, деревня, инфраструктура	12
Природа и человек (климат, погода, экология)	10
Научно-технический прогресс	6
Повседневная жизнь, условия жизни	10
Досуг	12
Новости, средства массовой информации	9
Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	22
Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	24
Государственное устройство, правовые институты	13
2. Варианты профессионально направленных модулей*	66

В образовательном учреждении выбираются те вариативные модули, которые соответствуют конкретным профилям профессионального образования.

2.1. Модуль Deutch	55
Функциональный язык (выражение согласия, несогласия; высказывание и запрашивание мнения; аргументация, контраргументация; просьба о помощи, предложение помощи)	12
Организация сферы обслуживания	12
Переписка	10
Питание, напитки	10
Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход)	11
2.3. Тексты профессиональной направленности.	4
Резерв учебного времени	2
Итого	210

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Классические технологии: информационные и обзорные лекции, семинары беседы, тренинги.

Технологии проблемного обучения.

Игровые технологии: деловые и ролевые игры.

Технологии проектного обучения: исследовательские, творческие и информационные проекты.

Интерактивные технологии: лекции «обратной связи», семинары-дискуссии, семинары-дебаты.

Информационно-коммуникационные образовательные технологии: лекции-визуализации, практические занятия-презентации

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Мебель и оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная

2. Стул преподавателя 3.

Стол преподавателя

4. Столы для обучающихся 5.

Стулья для обучающихся 6.

Компьютер

7. Проектор

8. Интерактивная доска

Рекомендуемые средства обучения:

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы).

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Тесты по немецкому языку : к учебнику Г.И. Ворониной и И.В. Карелиной «Немецкий язык, контакты. 10-11 классы» (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

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. Бизнес4. Немецкий для экономистов. Н.Басова. Учебное пособие. Ростов на Дону. «Феникс». 2006.
5. Справочник по грамматике немецкого языка. М. «Просвещение». 1972.
6. Тексты и тесты по аудированию. О.М.Галай. Минск.2002.
7. Практикум по немецкому языку. Е.Нарустанг.С-Петербург. «Союз».2003

Интернет-ресурсы

- 1) [http:// www.edit.ru](http://www.edit.ru) Российское образование/ федеральный образовательный портал.
- 2) <http://vvindovv.edu.ru> Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
- 3) [http://festival. 1 september.ru](http://festival.1september.ru) Фестиваль педагогический идей «Открытый урок».
- 4) <http://profobrazovanie.com> Форум Профобразование.
- 5) <http://www.rustest.ru> Государственная система централизованного тестирования.

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 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 Дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате изучения учебной дисциплины «Немецкий язык» обучающийся должен знать/понимать:	Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.

– 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: <u>говорение</u> <u>уметь общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</u> – 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,	Тестирование Контроль чтения, говорения, аудирования, письма. Фронтальный, индивидуальный опрос. Контроль чтения, говорения, аудирования, письма. Доклады-сообщения по теме. Контроль чтения, говорения, аудирования, письма.

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; <u>аудирование</u> – 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: <u>чтение</u> – читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи; <u>письменная речь</u> – 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;	Тестирование по изучаемым темам. Прослушивание текстов на слух, выполнение контрольных заданий. Чтение и перевод текстов Написание писем, составление текста телеграмм, заполнение анкет, резюме.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»

Введение

Историческое знание, его достоверность и источники. *Концепции исторического развития. Цивилизации, варианты их типологии.* Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический и др. История России: познавательное, нравственное, культурное значение. Российская история как часть мировой и европейской истории. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории, *история и время. Общественная роль и функции истории.*

1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

Природное и социальное в человеке и человеческом сообществе первобытной эпохи. Выделение человека из животного мира. *Проблема антропогенеза.* Расселение людей по земному шару. *Археологические памятники каменного века на территории России.*

Среда обитания. Начало социальной жизни. Родовая община. Распределение социальных функций между полами. *Мировоззрение первобытного человека. Возникновение религиозных верований. Искусство.* Последствия для человека глобальных климатических изменений.

Неолитическая революция. Изменения в укладе жизни и формах социальных связей. Очаги возникновения земледелия и скотоводства в Старом и Новом Свете. Социальные последствия перехода от присваивающего хозяйства к производящему. Появление частной собственности. Разложение родового строя. Роль племенной верхушки. Рабы и рабство. Разделение труда. Предпосылки возникновения цивилизации, *протоцивилизации.*

Основные понятия: цивилизация, антропогенез, социальная жизнь, религия, мировоззрение, искусство, культура, неолитическая революция,

присваивающее хозяйство, производящее хозяйство, частная собственность, родовой строй, рабство, разделение труда.

2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА

Ранние цивилизации, их отличительные черты

Хронологические и географические рамки истории Древнего мира. Традиционное общество: специфика социальных связей, экономической жизни, политических отношений. Социальная пирамида. Основные сословия и социальные группы в древних обществах. Роль аристократии и жречества. Категории трудового населения. Политический строй. Типы государств древности. Общее и особенное в развитии древних цивилизаций.

Ранние цивилизации: Египет. Передняя Азия. Индия. Китай. Доколумбова Америка. Материальная культура и экономика ранних цивилизаций. Социальный строй. Политическая и военная организация. Идеология. Менталитет.

Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока

Новоегипетская держава: экономика, общество, государство. Шедевры древнеегипетской культуры. Вавилон времен Хаммурапи. Хетты: индоевропейцы в Малой Азии. Эгейский мир эпохи бронзы. Минойская цивилизация на Крите, ее отличительные черты. Ахейские государства.

Ассирийская военная держава и ее преемники в Передней Азии. Персидское «царство царств». Древняя Индия. Империя Маурьев. Формирование древнекитайской цивилизации. Империи Цинь и Хань.

Античная цивилизация

Античная цивилизация. Становление полисной цивилизации в Греции: географические и социальные предпосылки. Сущность греческого полиса. Великая колонизация, ее причины, направления и последствия. Роль Афин и Спарты в жизни греческого мира. Греческая культура классической эпохи. Александр Македонский и эллинизм.

Древний Рим: этапы становления общества и государства. Экономика, общественный строй, государственный аппарат в республиканском и императорском Риме. Особенности римской культуры.

Повседневная жизнь в эпоху Античности. Жилище, одежда, пища греков и римлян. Семья и семейный быт. Частная и общественная жизнь. Образование и воспитание. Роль женщины в античных обществах. Религиозные верования. Праздники, развлечения и зрелища. Менталитет людей Античной эпохи.

Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций

Религии Древнего мира. Язычество на Востоке и на Западе. Мифологическое сознание и его специфические черты. «Осевое время». Возникновение мировых религий. Буддизм и его распространение. Конфуцианство. Религия древних евреев.

Раннее христианство.

Культурное наследие древних цивилизаций. Роль древности в становлении современного мира. Эстафета культурных достижений. Восток и Запад. Античность и европейская цивилизация.

Основные понятия: Древний мир, традиционное общество, аристократия, жречество, государство, закон, материальная и духовная культура, менталитет, политический строй, идеология, каменный век, бронзовый век, железный век, полис, демократия, олигархия, колонизация, эллинизм, республика, монархия, империя, наука, философия, язычество, буддизм, конфуцианство, мировая религия, христианство, монотеизм, церковь.

3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА

В СРЕДНИЕ ВЕКА

Особенности развития цивилизаций Востока в Средние века

Асинхронность развития средневековых обществ, роль кочевников, хронологические рамки периода для разных стран. Сохранение традиционных устоев в религиозно-культурной, государственной, социальной, экономической жизни как главная черта восточных цивилизаций.

Китайско-конфуцианская цивилизация

Периодизация средневековой истории Китая. Правящие династии, столицы и границы.

Роль исторических традиций для китайского Средневековья. Преемственность государственных, общественных, культурно-этических и религиозных форм жизни.

Роль Конфуция и суть конфуцианских принципов общественных и семейно-личных взаимоотношений. Влияние конфуцианства на развитие китайской цивилизации. Эпоха Тан.

Нашествия на Китай в IV—XIII вв.: варварство и цивилизация. Характер монгольского владычества.

Культура средневекового Китая и ее влияние культуры на соседние страны.

Буддизм на Востоке в Средние века

Периодизация средневековой истории Индии, правящие династии, столицы, границы. Индийское общество в Средние века.

Сущность буддизма. Священные места, связанные с Буддой. Этапы превращения буддизма в мировую религию. Особенности распространения буддизма в Китае. Проникновение буддизма в Японию и его роль как государственной религии.

Знаменитые буддийские храмы и священные места на Востоке. Культура средневековой Индии.

Арабо-мусульманская цивилизация

Возникновение ислама. Мухаммад. Коран как религиозно-культурный памятник. Обряды мусульман. Суть ислама как вероучения.

Особенности государственного и общественного строя арабов. Арабские завоевания. Исламизация: пути и методы, складывание мира ислама. Географические и политические границы мира ислама к концу XV в.

Арабская культура. Достижения в области архитектуры. Знаменитые мечети. Образование: медресе, университеты и наука. Достижения математиков, медиков, астрономов. Авиценна. Арабские философы. Аверроэс. Поэзия и проза. Культура повседневности.

Становление западноевропейской средневековой цивилизации

Хронологические рамки западного Средневековья.

Встреча античной цивилизации и варварского мира. Основные этапы взаимоотношений римлян и германцев (I в. до н.э. — V в. н.э.).

Великое переселение народов и его исторические результаты.

Процесс христианизации германских народов. Культурно-религиозная роль монастырей в раннее Средневековье, их религиозные, социальные и культурные функции.

Исторические итоги раннесредневекового периода. Государства Европы VIII—XI вв. Политическая раздробленность и ее причины.

Основные черты и этапы развития восточнохристианской цивилизации

Роль античных традиций в развитии восточнохристианской цивилизации. Византийские государство, церковь, общество. Особенности отношений земельной собственности. Город и деревня: высокий уровень развития. Культура и православие. Пути и этапы распространения православия. Внутренние и внешние причины гибели Византии. *Соприкосновение разных цивилизаций в пределах Византийской империи.*

Расцвет западноевропейской средневековой цивилизации

Социально-экономические особенности периода. Складывание средневековых классов и сословий. *Отношения собственности. Феод. Вассальные связи. Начало формирования «феодалной лестницы».*

Аграрный характер средневековой цивилизации. *Феномен средневекового города.*

Основные формы государственной власти. Сословно-представительные монархии. Церковь и светские власти, церковь и общество.

Социальные конфликты в Средние века: ереси, крестьянские восстания, народные движения.

Представления о мире и человеке в Средние века. Природа, Бог, космос и чудо в средневековой картине мира. Христианское пространство и время. Дуализм духовной жизни Средневековья. Идея двух Градов. Представления об аде, рае. Идея чистилища. Социально-нравственные качества человека. Повседневная жизнь в эпоху Средневековья.

Запад и Восток в эпоху расцвета Средневековья: особенности развития и контактов

Средиземноморье как главный ареал цивилизационных контактов. Крестовые походы. Встреча восточнохристианской, мусульманской и

западнохристианской цивилизаций. Взаимное влияние в материальной жизни, науке, культуре.

Запад и цивилизации Дальнего Востока. Прямые и опосредованные контакты. Представления Востока о Западе, Запада о Востоке. Путешественники и миссионеры XIII—XV вв.

Основные понятия: Средние века, аграрная экономика, Великое переселение народов, православие, католицизм, христианизация, монастырь, ереси, феодал, вассальные связи, сословно-представительная монархия, дуализм, аскетизм, крестовый поход, кочевники, варварство, ислам, исламизация, мусульманство, медресе, университет, традиционные устои.

4. ИСТОРИЯ РОССИИ С ДРЕВНЕЙШИХ ВРЕМЕН ДО КОНЦА XVII ВЕКА

Восточная Европа: природная среда и человек

Влияние географических особенностей Восточной Европы на образ жизни населявших ее людей. *Выделение языковых семей. Индоевропейская языковая общность. Древнеевропейские диалекты и языки индоиранской группы в Восточной Европе.*

Племена и народы Восточной Европы в древности

Заселение Восточной Европы. Племена и народы Северного Причерноморья в I тысячелетии до н. э.

Споры о происхождении и прародине славян. Славяне и Великое переселение народов (IV—VI вв.). Его причины. Германские и славянские племена в Европе. Распад славянской общности. Основные пути миграции славян.

Готы. Гунны. Тюрки. Аварский и Хазарский каганаты. Финно-угорские племена. Византия и народы Восточной Европы. Заселение славянами Балканского полуострова. *Империя и славянство: мир цивилизации и мир варваров.*

Восточные славяне в VII—VIII вв.

Быт и хозяйство восточных славян. Жилище. Одежда. Формы хозяйствования. Общественные отношения. Семья. Роль женщин в общине. Верования. Славянский пантеон и языческие обряды.

Формирование основ государственности восточных славян

Предпосылки образования государства у восточных славян. Разложение первобытно-общинного строя. Формирование союзов племен. *Славяне в Восточной Европе. Особенности ее хозяйственного освоения. Первые славянские государства Европы (Первое Болгарское царство, Великоморавская держава, Польша). Крещение южных и западных славян.*

Вече и его роль в древнеславянском обществе. Князья и дружинники: происхождение и социальный статус.

Карта Восточной Европы к началу IX в.

Рождение Киевской Руси

Племенные союзы восточных славян. Общественный строй. Князья и их дружины. Свободные и несвободные. *Религия и мифологические представления о природе и человеке. Хозяйство и быт, повседневная жизнь.*

«Путь из варяг в греки». Споры о происхождении и роли варягов. Точки зрения на природу государственности на Руси.

Первые русские князья и их деятельность: военные походы и реформы. Дань и данничество.

Крещение Руси

Этнополитические особенности Древней Руси. Военные, дипломатические и торговые контакты Руси и Византии в IX–X вв. Владимир Святой. Введение христианства. Культурно-историческое значение христианизации. *Синтез язычества и православия как особенность культуры и мировоззрения Древней Руси.*

Русь и ее соседи в XI–начале XII вв.

Взаимоотношения Руси и Византии в XI–XII вв. *Роль православия в формировании самосознания русского средневекового общества, его влияние на мировосприятие и этику русского человека*

Русь и кочевые народы южнорусских степей: военное противостояние, этническое и культурное взаимовлияние. *Русь в системе культурно-политических контактов между Западом и Востоком.*

Право в Древней Руси. Ярослав Мудрый. «Русская правда». Власть и собственность. Основные категории населения. Князь и боярство. Знатные и простолюдины. Свободные и несвободные. Город и горожане.

Истоки русской культуры. Значение христианства в становлении национальной культуры. Устное народное творчество. Славянская письменность. Древнерусская литература. Архитектура. Живопись. *Складывание местных культурных центров.*

Древняя Русь в контексте всемирной истории

Сходное и различное в экономических, социальных, политических и культурных тенденциях в развитии Западной и Восточной Европы.

Древняя Русь в эпоху политической раздробленности

Причины раздробленности. Междоусобная борьба князей. Древняя Русь и Великая степь.

Крупнейшие земли и княжества Руси, их особенности.

Великий Новгород. Хозяйственное, социальное и политическое развитие.

Владимиро-Суздальское княжество. Роль городов и ремесла. Политическое устройство.

Галицко-Волынское княжество. Земледелие, города и ремесло. Роль боярства. Объединение княжества при Романе Мстиславиче и Данииле Галицком.

Борьба Руси с иноземными завоевателями

Общественно-экономический строй монгольских племен. Образование державы Чингисхана и монгольские завоевания. Нашествие Батыя на Русь.

Образование Золотой Орды, ее социально-экономическое и политическое

устройство. *Политическое и культурное значение распространения ислама. Русь под властью Золотой Орды.*

Прибалтика в начале XIII в. Агрессия крестоносцев в прибалтийские земли. Рыцарские ордена. Борьба народов Прибалтики и Руси против крестоносцев. Разгром шведов на Неве. Ледовое побоище. Князь Александр Невский: *политика подчинения Орде и противодействия католицизму. Объединение литовских земель и становление литовского государства. Русские земли в составе Великого княжества Литовского. Распространение католицизма на территории Литвы.*

Русь на пути к возрождению

Политическая и конфессиональная карта Восточной Европы в XIV–XV вв. Восстановление экономического уровня после нашествия монголо-татар. Земледелие и землевладение. Формы собственности и категории населения. Князь и его приближенные. Роль боярства. Формирование дворянства. Город и ремесло. Церковь и духовенство. Роль монастырей в хозяйственном освоении Северо-Восточной Руси.

Русь и Золотая Орда в XIV в. Борьба за великое княжение. Экономическое и политическое усиление Московского княжества. Борьба Москвы и Твери. Иван Калита. Дмитрий Донской и начало борьбы за свержение ордынского ига. Куликовская битва и ее значение.

Церковь в период объединения Руси. Перенос митрополии в Москву. Митрополит Алексей и Сергей Радонежский. Флорентийская уния.

Обособление западных территорий Руси. Великое княжество Литовское и Польша. *Борьба Руси, Литвы и Орды за политическое господство в Восточной Европе.*

Особое положение Новгородской республики. «Вольности» новгородские. Еретические движения. «Стригольники» и «жидовствующие». Отношения с Москвой.

От Руси к России

Социальная структура русского общества. Соотношение социальных, экономических, внутри- и внешнеполитических факторов, единство культуры. Характер и особенности объединения Руси. Иван III. Присоединение Новгорода и других земель. Свержение ордынского ига (1480 г.). Завершение образования единого Русского государства.

Предпосылки централизации. Политический строй. Судебник 1497 г. Формирование органов центральной и местной власти. Зарождение приказного строя. Боярская дума. Государев двор. Организация войска. Церковь и великокняжеская власть. *Иосифляне и нестяжатели.*

Церковно-политическая теория «Москва — третий Рим» и ее роль в противостоянии распространению западных идей. Вклад православной церкви в укрепление единого государства.

Россия в царствование Ивана Грозного

Территория и население России в XVI в. *Категории населения. Власть и собственность, закон и право. Города.*

Елена Глинская. Боярское правление. Венчание на царство Ивана Грозного,

формирование самодержавной идеологии. Избранная Рада и ее реформы. Элементы сословно-представительной монархии в России. Судебник 1550 г. Церковь и государство. Стоглавый собор. Военные преобразования.

Опричнина и причины ее введения. Опричный террор. Социально-экономические и политические последствия опричнины. Иван Грозный и Андрей Курбский. Митрополит Филипп. Экономическое положение и социально-политические противоречия в русском обществе конца XVI в. *Мнения историков о сущности опричнины.*

Основные направления внешней политики Ивана Грозного. Присоединение Казанского и Астраханского ханств. Вхождение башкирских земель в состав России. Укрепление позиций России на Кавказе. Отношения с Крымским ханством. «Дикое поле». Казачество.

Борьба за выход к Балтийскому морю. Ливонская война (1558–1583 гг.). Образование Речи Посполитой (1569 г.). *Поражение и территориальные потери России.*

Народы Урала и Приуралья в составе Сибирского ханства. Поход Ермака. Вхождение Западной Сибири в состав Российского государства. *Смута в России начала XVII в.*

Предпосылки Смуты в России. Династический вопрос. Борис Годунов и его политика. Учреждение патриаршества.

Начало гражданской войны в России. Самозванцы. Народные восстания.

Вмешательство Польши и Швеции во внутренние дела России. Семибоярщина. Польские войска в Москве. Первое и второе ополчения. Кузьма Минин и Дмитрий Пожарский. Земский собор 1613 г. и начало правления Романовых. Окончание гражданской войны. *Причины и условия становления сословно-представительной монархии и ее особенности в России.*

Россия в середине и второй половине XVII в.

Территория и население. Формы землепользования. Города. Ремесла. Торговля. *Политика протекционизма. Внутренний рынок. Рост влияния и значения дворянства.* Соборное уложение 1649 г. Юридическое оформление крепостного права. Городские восстания середины XVII столетия.

Политический строй России. Развитие приказной системы. Падение роли Боярской думы и земских соборов. *Характер и особенности российского самодержавия.*

Реформы Никона и церковный раскол. Культурное и политическое значение. Крестьянская война под предводительством Степана Разина.

Основные направления внешней политики России. Присоединение Левобережной Украины. Войны со Швецией и Турцией. Освоение Сибири и Дальнего Востока. *Характер российской колонизации.*

Русская культура в XIII–XVII вв.

Литература, живопись, архитектура. Религиозные споры. Публицистика. «Домострой». Социальная роль женщины. Быт и нравы. «Обмирщение» русской культуры в XVII в. Расширение культурных связей с Западной Европой. Создание школ. Славяно-греко-латинская академия. Новые жанры в литературе. *Симеон*

Полоцкий. Протопоп Аввакум.

Основные понятия: индоевропейская общность, крещение, племенные союзы, вече, князь, дружина, дань, данничество, боярство, национальная культура, раздробленность, междоусобицы, иго, экспансия, основы национального самосознания, уния, митрополит, патриарх, объединительный процесс, централизованное государство, Судебник, крепостное право, приказный строй, Боярская дума, помещики, дворяне, иосифляне, нестяжатели, царь, опричина, террор, самодержавие, казачество, гражданская война, раскол, крестьянская война.

5. ИСТОКИ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ:

СТРАНЫ ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ В XVI–XVIII ВВ.

*Модернизация как процесс перехода от традиционного к
индустриальному обществу*

Запад и Восток в XVI–XVII вв.: многообразие цивилизаций, их сходства и различия. Россия — «мост» между Западом и Востоком. Предпосылки возникновения феномена «модернизации» и его содержательная сторона. Понятие «Новое время». Относительность периодизации мировой истории. Различия в периодизации с точки зрения формационного и цивилизационного подходов.

*Новации в характере мышления, ценностных ориентирах
в эпоху Возрождения и Реформации*

Социальный смысл феномена Возрождения. Гуманизм. Эразм Роттердамский. Героизация человеческой личности и культ творчества. Торжество индивидуальности и индивидуализма. Европа в период Реформации и Контрреформации. Ориентация человека на активную жизненную позицию и пробуждение критического мышления в ходе обновления западного христианства. Высшее оправдание повседневного труда в качестве богоугодной деятельности. Готовность человека нового типа к познанию, освоению и покорению окружающего мира.

*Великие географические открытия и начало европейской
колониальной экспансии*

Причины и предпосылки Великих географических открытий. Освоение «ближней Атлантики». Каравеллы. Роль Испании и Португалии в развитии мореплавания. Великие географические открытия. Карта мира. Начало межкультурного диалога и его воздействие на судьбы участников: гибель и трансформация традиционных цивилизаций Нового Света, их влияние на развитие модернизирующейся цивилизации Запада. Формирование нового пространственного восприятия мира.

*Государство и власть в эпоху перехода
к индустриальной цивилизации*

Образование централизованных государств. Империи и национальные государства. Абсолютизм. *Сходство и различия абсолютных монархий в России и Западной Европе. Судьбы сословно-представительных институтов в условиях абсолютизма. Английская революция XVII в. и ее значение для Европы. «Просвещенный абсолютизм» и его особенности в Австрии, Пруссии, России. Эволюция системы международных отношений в раннее Новое время*

Две «концепции Европы». Франциск I и Карл V. Угроза со стороны Турции. Священная лига. «Непобедимая армада». Первая общеевропейская война — Тридцатилетняя. Вестфальский мир 1648 г.

Складывание «европейского концерта» и распределение «ролей» между государствами. Вступление в «европейский концерт» Российской империи. Возникновение постоянных армий. Войны религиозные, династические, торговые. Дипломатия. Система коалиций. Участие России в общеевропейских конфликтах — войнах за Польское и Австрийское наследство, в Семилетней войне. «Османский фактор» европейской политики; вклад России в борьбу с турецкой угрозой.

Научная революция и изменения в образе жизни в раннее Новое время

Основные научные открытия и технические изобретения. Появление экспериментальной науки. Научная революция в Европе. Леонардо да Винчи, Андреас Везалий, Николай Коперник. Процесс профессионализации. Новый этап в развитии исторического сознания. Николо Макиавелли, Жан Боден. Углубление разрыва между наукой и Церковью, между научным и религиозным сознанием. Культура повседневности. Повышение качества жизни, принцип самообеспечения, изменения в обыденном сознании. Складывание новой системы ценностей.

**Европа XVII в.: новации в хозяйствовании, образе жизни
и социальных нормах**

XVII век эпоха всеобщего европейского кризиса. Синхронность кризисных ситуаций в разных странах. Процесс модернизации западного мира. Зарождение нового хозяйственного уклада в экономике. Урбанизация. Новое в облике городов и жилищ. Размывание сословного строя и стремление зафиксировать внешние черты сословной принадлежности.

Секуляризация общественного сознания. *Поиски основ толерантности. От религиозной нетерпимости к толерантности «юридического мировоззрения».*

Век Просвещения

Понятие «Просвещение» и его содержание. Теория естественного равенства. «Общественный договор». «Народный суверенитет». Культ Разума. Идея прогресса.

Пути, способы и степень распространения идей Просвещения. Особенности Просвещения во Франции, Германии, Англии и России. Просвещение и власть, «просвещенный абсолютизм». Просветительские идеи в литературе и искусстве.

Технический прогресс и Великий промышленный переворот

Технические изобретения и изменение отношения к ним в обществе. Изобретатели и предприниматели. Работающие машины. Паровой двигатель. От мануфактуры к фабрике. Развитие транспортно-коммуникационной системы. Начало промышленного переворота в Англии: проявления процесса в экономической и социальной жизни. Изменения в социальном составе общества.

Революции XVIII в. и их значение для утверждения индустриального общества

Война за независимость североамериканских колоний и попытка реализации просветительских идеалов. Образование США. Влияние североамериканских событий на европейское общество.

Французская революция XVIII в. Политические режимы периода Революции. Конституции. Феномен Террора. Культурные новшества периода Революции.

Споры историков о социально-экономических и политических последствиях революций XVIII в. Возникновение политической культуры индустриального общества.

Основные понятия: модернизация, Новое время, Возрождение, индивидуализм, Реформация, Контрреформация, Великие географические открытия, колониальная экспансия, абсолютизм, революция, коалиция, гражданская война, протекционизм, специализация, внутренний рынок, общественно-политическая мысль, кризис, урбанизация, научная революция, секуляризация, общественное сознание, толерантность, барокко, классицизм, Просвещение, «общественный договор», «народный суверенитет», прогресс, сентиментализм, промышленный переворот, мануфактура, фабрика, конституция, политический режим.

6. РОССИЯ В XVIII ВЕКЕ

Россия в период реформ Петра I

Предпосылки реформ Петра I. Особенности модернизационного процесса в России.

Северная война и ее итоги. Изменение места России в мире, провозглашение ее империей.

Социально-экономическая политика Петра I и социальная структура русского общества. Крепостная экономика. «Регулярное государство».

Культурный переворот петровского времени. *Просвещение и наука.*

Архитектура и градостроительство. Искусство. Реформа быта. Восприятие «преображенной России» современниками.

Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I (1725–1762 гг.)

Причины дворцовых переворотов. Екатерина I. Верховный Тайный совет. Петр II. «Затейка» верховников и воцарение Анны Иоанновны. Бироновщина.

Политическая борьба и дворцовый переворот 1741 г. Социально-экономическая политика Елизаветы Петровны. Участие России в Семилетней войне. Правление Петра III. Дворцовый переворот 1762 г. и воцарение Екатерины II.

Россия во второй половине XVIII в.

«Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Восстание под предводительством Емельяна Пугачева. Характер и направленность реформ Екатерины Великой. *Оценка личности императрицы и итоги екатерининского царствования.*

Павел I — характеристика личности и основные направления его политики.

Внешняя политика России во второй половине XVIII в. Выход России к Черному морю. Разделы Речи Посполитой и вхождение украинских и белорусских земель в состав Российской империи.

Культура России в середине и во второй половине XVIII в.

Русская культура в середине XVIII в. Идеи Просвещения и просвещенное общество в России. Достижения архитектуры и изобразительного искусства. Барокко и классицизм в России. *Быт и нравы, повседневная жизнь различных слоев общества. Итоги развития русской культуры в XVIII в.*

7. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ

Различные европейские модели перехода от традиционного к индустриальному обществу

Варианты политического переустройства общества: реформа или революция? Европейские революции середины XIX в. Движения за реформы: требования, формы организации, результативность. Изменение в идеологических и правовых основах государственности.

Объединительные процессы в Европе и Америке. Объединение Германии и Италии. Гражданская война в США. Славянское Возрождение и Россия.

Становление гражданского общества

Торжество «договорной» теории. Конституционные документы. Представительные органы. Расширение представительства.

Возникновение идейно-политических течений. Консерватизм, либерализм, социализм: идейные платформы и социальная база. Становление партий и формы партийной деятельности.

Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в.

Социальный состав общества: старые и новые составляющие. Дворянство. Средний класс. Крестьянство. Пролетариат. Деревенское общество. Городское население: количественный рост, новый образ жизни, новые формы деятельности. Городская семья. Движение за эмансипацию женщин. Будни и праздники горожан.

Особенности духовной жизни нового времени

Мировосприятие человека индустриального общества. Вера в прогресс и культ «положительных» знаний. Формирование классической научной картины мира. Научные открытия: количественная и качественная характеристики. Дарвин и дарвинизм. История — «муза века».

Расцвет книжной культуры. Развитие образования: университеты, школы, формы самообразования. Художественные стили: романтизм, реализм, «исторические» стили, импрессионизм.

Основные понятия: гражданское общество, индустриальное общество, партия, консерватизм, либерализм, социализм, «средний класс», научная картина мира, естественно-научные знания, дарвинизм, романтизм, реализм, импрессионизм, художественный стиль.

8. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА

Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии

Варианты реакции цивилизаций Востока на экспансию Запада: отторжение и изоляция, сопротивление и подчинение. Колониальное соперничество и его значение. Создание колониальных империй, формы их организации. «Освоение» Африки. Судьба Индии в «короне» Британской империи.

Попытки модернизации в странах Востока

«Восточный вопрос» с точки зрения межкультурного диалога. Проблема Суэцкого канала. Попытки модернизации в Османской империи. Япония: от самоизоляции к практике модернизации. Политика самоизоляции: Китай в борьбе за сохранение «своего лица».

Основные понятия: колониальная империя, изоляция, «восточный вопрос», межкультурный диалог.

9. РОССИЯ В XIX ВЕКЕ

Россия в первой половине XIX столетия

Территория и население империи. Особенности российской колонизации. Роль географического фактора в социально-экономическом и политическом развитии России. Национальный вопрос.

Социальная структура. Дворянство. Духовенство. Городское население. Крестьянство. Казачество. Социальный и культурный разрыв между сословиями. Аристократическая культура и «культура безмолвствующего большинства».

Властные элиты: идеология и практика. Традиции «просвещенного абсолютизма» и новые задачи государственного развития.

Власть и реформы в первой половине XIX в.

Реформы начала царствования Александра I. Проблема соотношения просвещения и самодержавия. Дворянский консерватизм. Аристократическая оппозиция. Идеиная борьба. М.М. Сперанский и Н.М. Карамзин.

Россия в 1815–1825 гг. Конституционные проекты. Причины неудач реформ Александра I. А.А.Аракчеев. Военные поселения. Общественное движение. Декабристы.

Николай I. Смена политических приоритетов. Роль бюрократии. Официальный национализм. Консерватизм в государственно-правовой и идеологической сферах. Кризис идеологии самодержавия.

Внешняя политика Александра I и Николая I

Геополитическое положение России к началу XIX в. Основные направления и принципы внешней политики. Антифранцузские коалиции и Отечественная война 1812 г.

Европа после Наполеона. «Священный союз» и идеалы легитимизма. Финская автономия и польская Конституция.

Борьба с Османской империей. Россия и христианские народы Балканского полуострова. Российская империя и мусульманские народы Кавказа. Кавказская война.

Закавказье в политике Российской империи; борьба с Ираном за территории и влияние. Вхождение Закавказья в состав России.

Россия и европейские революции 1830–1831 гг., 1848–1849 гг. Крымская война и крах «Венской системы».

Интеллектуальная и художественная жизнь России

первой половины XIX в.

Российский феномен: философия, литература и литературная критика вместо политической борьбы. Политические идеалы: иллюзии и реальность.

Общественно-политическая борьба и поиск национально-политической идентичности. Славянофилы. Западники. Правительственная идеология и рождение теории «официальной народности».

Развитие науки и техники в России в первой половине XIX в. *Рост национального самосознания. Реформа системы образования. Университеты и научные общества. Правительственная политика в отношении образования.*

Открытия и технические изобретения. Литература и книгоиздание. Стили и направления в литературе: сентиментализм, романтизм, реализм. Музыкальная культура. Живопись: от классицизма к романтизму и реализму. Архитектура. Театр.

Место России в мировой художественной культуре.

Основные понятия: поликонфессиональность, многонациональность, аракчеевщина, военные поселения, общественное движение, декабристы, национализм, космополитизм, бюрократия, геополитическое положение, легитимизм, автономия, западники, славянофилы, национально-политическая идентичность, теория «официальной народности».

Россия в эпоху великих реформ Александра II

Россия после Крымской войны. Александр II. Подготовка крестьянской реформы. Отмена крепостного права. Судебная, земская и военная реформы. Финансовые преобразования. Реформы в области просвещения и печати. Итоги реформ, их историческое значение.

Власть и общество. Формы общественного движения. Основные направления общественной мысли.

Либералы и консерваторы власти. Реакция на польское восстание. Особенности государственно-политического консерватизма второй половины XIX в. Российский либерализм.

Социалистические идеи в России. Российские радикалы: от нигилистов к бунтарям, пропагандистам и заговорщикам. От народнических кружков к «Народной воле». Правительственные репрессии и революционный террор.

Цареубийство 1 марта 1881 г. и его последствия.

Пореформенная Россия

Общество и государство. Завершение промышленного переворота. Общество и рынок. Урбанизация. Изменения социальной структуры общества в условиях индустриального развития. Разложение дворянства. Расслоение крестьянства. Формирование новых *социальных* слоев. Буржуазия и пролетариат. *Феномен российской интеллигенции.*

Консервативный курс Александра III. Ограничение реформ. Ужесточение цензуры. Сословная и национальная политика правительства. *Идеология самодержавия. К.П. Победоносцев и официальный консерватизм.*

Общественное движение: спад и новый подъем. *Неолибералы и неонародники. Первые марксисты.*

Россия в системе международных отношений

второй половины XIX в.

Геополитические интересы империи и международные противоречия. Отмена условий Парижского мира. «Союз трех императоров». Россия и Восток. Россия и славянский вопрос. Русско-турецкая война 1877–1878 гг. и ее результаты. Россия и европейские державы. Политика России в Средней Азии и на Дальнем Востоке.

*Интеллектуальная и художественная жизнь
пореформенной России*

Великие реформы и русская культура. Перемены в системе образования: училища, школы, гимназии, университеты. *Женское образование. Книгоиздание. Рост национального самосознания народов империи.*

Развитие науки и техники. *Университеты и научные общества.* Золотой век русской литературы. Музыкальная культура. Живопись. Архитектура. Театр.
Повседневная жизнь населения России в XIX в.

Крестьянство. Крестьянская община. Крестьянская семья и внутрисемейные отношения. Бытовой уклад. Менталитет крестьянства. Религиозные воззрения. Трудовая этика.

Роль городов в культурной жизни страны. Городское население. Численность и социальная структура. Городская семья. Повседневная жизнь русского города. Женская эмансипация. Столица и провинция. Пролетариат: быт, воззрения, психология. Формирование русской буржуазии.

Духовенство. Правовое и материальное положение. Иерархи и рядовое духовенство. Быт, нравы. Священнослужители и общество.

Дворянство. Права, привилегии, обязанности. Столичное и поместное дворянство. Дворянская семья. Образование и карьера дворянина. Нравы и обычаи. Просвещенный дворянин и «дикий» помещик. Офицерство. Значение дворянской культуры в истории России.

Чиновный мир. Высшая бюрократия и «маленький человек»: материальное положение и духовные запросы.

Обычаи и нравы народов России.

Основные понятия: крестьянская реформа, радикализм, народничество, репрессии, марксизм, менталитет.

10. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ

Международные отношения в начале XX в.

Изменения в системе международных отношений на рубеже XIX—XX вв. Колониальные империи Великобритании и Франции. Возвышение Германии и США. Территориальная экспансия Японии. Россия в системе международных отношений. *«Восточный вопрос» во внешней политике Российской империи.* Начало борьбы за передел мира. *Испано-американская, англо-бурская и русско-японская войны.* Складывание двух противостоящих друг другу военных блоков великих держав — Тройственного союза и Антанты.

«Прекрасная эпоха»: западное общество в начале XX в.

Перемены в социальной структуре индустриально развитых стран. Урбанизация. Снижение доли аграрного населения. Рост экономического веса сферы услуг. Повышение образовательного уровня населения. *Новшества в повседневной жизни.* Изменения в положении рабочих. Профсоюзное движение.

Научно-технический прогресс на рубеже XIX—XX вв.

Энергетическая революция. Новая физика и распад «неделимого атома». Расширение границ познаваемого мира. Новые скорости информационных потоков. Транспорт — кровеносная система индустриального общества. Достижения естественных наук. Новые отношения науки и производства. *Индустрия и среда обитания.*

Россия в начале XX в.

Социальный и демографический состав российского общества. *Быт и культура. Уровень образования. Особенности формирования городского населения. Сельское население в период модернизации.* Миграционные процессы. Кризис сословного деления. *Социальные стереотипы.*

Российская правовая система. Свод законов Российской империи. *Особенности развития судебной системы. Уголовное, гражданское, процессуальное, семейное право. Роль традиционного права в жизни общества. Правовая культура населения.*

Государство. Особенности российской монархии. Система министерств. Становление российского парламентаризма. Государственная дума и Государственный совет. Региональная структура управления. Местное самоуправление.

Общественная жизнь. Либерализм и консерватизм. Революция 1905–1907 гг.: социальный заказ на модернизацию или протест против нее. Традиционализм и модернизм в левом движении: народнические и марксистские партии.

Экономические реформы С.Ю. Витте и П.А. Столыпина. *Степень готовности общества к экономической модернизации по западным образцам.*

Россия в системе международных отношений. Проблемы догоняющей модернизации. «Восточный вопрос» во внешней политике Российской империи.

Русско-японская война. Военно-политические блоки.

Плюсы и минусы российской национальной политики. Русификация и «мягкая» колонизация. Организация общинного, сословного, городского и сельского управления у различных народов империи. Национальные элиты в системе государственного управления империи.

Первая мировая война

Истоки и причины. Особенности военных конфликтов в XX в.: техносфера против человечества. Тотальный характер войны. Гибель традиционных военно-административных империй. Версальская система. *Первый общий кризис либерализма. Трансформация традиционных идеологий в тоталитарные.*

Россия в Первой мировой войне

Влияние войны на общество. Изменения в социальной структуре.

Диспропорции в государственной системе, экономике и национальной политике. Армия и общество: перекося во взаимоотношениях. Государство и общественные организации: попытки взаимной интеграции; замыслы и результат. Изменение правовой системы. *Чрезвычайное законодательство и его восприятие обществом.*

Февральская революция в России

Причины и ход революции. Эволюция власти и общества от февраля к октябрю 1917 г. Двоевластие. Кризисы Временного правительства. Причины радикализации общества. Учредительное собрание: ожидание, деятельность, результат.

Приход большевиков к власти в России

Споры об Октябре 1917 г.: логическое развитие февральских событий или «заговор»? Первые шаги советской власти. Трансформация дореволюционных идей большевиков: государственное управление, армия, экономика. Формирование однопартийной системы. Становление новой правовой системы: от первых декретов до Конституции 1918 г.

Государственное устройство. «Советская демократия» и партийные органы. Замена конституционных органов власти чрезвычайными. Централизация власти. Однопартийная система: от демократии внутри партии до «демократии» внутри руководства.

Экономика. «Военный коммунизм»: чрезвычайная мера или форсированная модернизация? Экономические, социальные и политические аспекты политики «военного коммунизма».

Гражданская война: причины, действующие лица, политические программы сторон. Красный и белый террор. Причины поражения антибольшевистских сил. Российская эмиграция.

Советская Россия на международной арене. Брестский мир. Военная интервенция стран Антанты. Изоляция Советской России. Коминтерн. «Экспорт революции». *Советская Россия и бывшие окраины Российской империи.*

Основные понятия: монополии, государственно-монополистический

капитализм, социал-демократия, феминизм, правовое государство, век масс, информационные потоки, социальные стереотипы, военно-политический блок, национальная политика, техносфера, тоталитарная идеология, Учредительное собрание, «военный коммунизм», интервенция, однопартийная система, декрет, «экспорт революции».

11. МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ

Страны Европы в 20-е годы XX в.

Послевоенный кризис Запада. Социальные теории. Упадок консерватизма. Малые страны перед необходимостью ускоренной модернизации. Система догоняющего развития. *Маргинализация масс*. Возникновение фашизма. Триумфальное шествие авторитарных режимов. Стабилизация 1925–1929 гг. *Запад в 30-е годы XX в.*

Мировой экономический кризис и Великая депрессия: истоки, развитие, последствия. Военная конъюнктура и стихийная реструктуризация экономики ведущих мировых держав. НТП — «локомотив перепроизводства». Различные пути преодоления кризиса. *Кейнсианство и компромиссная схема Рузвельта*. Крушение Веймарской республики и германский национал-социализм. Тоталитаризм.

Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX в.

Основы функционирования колониальных систем в индустриальную эпоху. *Первая мировая война и процесс «старения» традиционных военно-административных империй. США и доктрина «открытых дверей». Мандатная система. Китай: путь к обретению самостоятельности. Антиколониальная борьба народов Азии и Африки: ненасилие или вооруженное сопротивление?* Латинская Америка на путях модернизации: каудильизм или демократия?

Международные отношения в 20—30-е годы XX в.

Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Лига Наций. СССР как новый фактор мировой политики. Последствия мирового экономического кризиса на международной арене. Возникновение очагов агрессии в Европе и Азии. Американский нейтралитет и бессилие европейских гарантов мира. Возникновение и консолидация реваншистского блока. Политика «умиротворения» агрессоров. Пакт Молотова—Риббентропа.

*Строительство социализма в СССР:
модернизация на почве традиционализма*

Кризис «военного коммунизма». Новая экономическая политика (нэп): сущность и направления. *Диспропорция экономического и социально-правового статуса личности.*

Постепенный отход от идей «мировой революции». Приоритеты внутригосударственного строительства. Образование СССР. Выбор путей объединения. Конституция СССР 1924 г. Основные направления национально-государственного строительства. Централизация государственного аппарата.

Основные направления общественно-политического и государственного развития СССР в 20–30-е годы. Внутрипартийная борьба: дискуссии о путях социалистической модернизации общества. Становление единоличной власти И.В. Сталина. Культ личности. *Переход от революционной идеологии к традиционалистским принципам. Ритуализация коммунистической идеологии.* Борьба с инакомыслием. Массовые репрессии.

Городское и сельское население: быт, повседневность, социальные стереотипы. Национально-культурная унификация населения. Рождение образа советского человека. Развитие советской культуры.

Развитие экономики СССР в конце 20–30-х годов. Форсированная модернизация. Причины свертывания нэпа. Индустриализация. Коллективизация. Соотношение традиционализма в социальной жизни и модернизма в экономике. Успехи и недостатки экономического курса.

Внешняя политика СССР в 20–30-е годы: от конфронтации к поиску контактов. Попытки возврата к границам Российской империи: советско-финляндская война; присоединение Прибалтики, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии.

«Культурная революция». Создание советской системы образования. Достижения и потери в сфере науки и искусства.

Основные понятия: догоняющее развитие, маргинализация, тоталитаризм, авторитарный режим, мировой экономический кризис, нацизм, кейнсианство, каудильизм, реваншизм, новая экономическая политика, «мировая революция», культ личности, индустриализация, коллективизация, традиционализм, «культурная революция».

12. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА

Вторая мировая война: причины, ход, значение

Причины и ход. «Странная война». Блицкриг вермахта. Изменения в системе международных отношений со вступлением в войну СССР и США. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии. «Второй фронт» в Европе. Война технологий. Мировой порядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира.

СССР в годы Великой Отечественной войны

Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических

идеалов? Пропаганда и контрпропаганда. Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. *Советская культура и идеология в годы войны. Повседневная жизнь на фронте и в тылу. Население на оккупированных территориях. Партизанское движение. Национальная политика.*

Основные этапы военных действий. Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Роль советского тыла.

Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий.

Решающая роль СССР в разгроме нацизма. Значение и цена Победы в Великой Отечественной войне.

Основные понятия: блицкриг, антигитлеровская коалиция, биполярный мир, партизанское движение, милитаризация, героизм, патриотизм.

Раздел 13. МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX ВЕКА

«Холодная война»

Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Противоречия: геополитика или идеология? Гонка вооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы — два мира.

Распад колониальной системы. Военно-политические кризисы в рамках «холодной войны». *Информационные войны. Техногенная цивилизация «на тропе войны».* Крах биполярного мира. *Последствия «холодной войны».*

К «Общему рынку» и «государству всеобщего благоденствия»

Европейская интеграция. «Государство благоденствия». Роль политических партий. Христианская демократия. Массовые движения: экологическое, феминистское, молодежное, антивоенное. Мир потребителей. Культура как способ стимуляции потребления. Новый взгляд на права человека.

Научно-технический прогресс

Транспортная революция. Качественно новый уровень энерговооруженности общества, ядерная энергетика. Прорыв в космос. Развитие средств связи. Компьютер, информационные сети и электронные носители информации. Современные биотехнологии. Автоматизированное производство. Индустрия и природа. Формирование новой научной картины мира. Дегуманизация искусства. *Технократизм и иррационализм в общественном сознании XX в.*

Страны Азии, Африки и Латинской Америки

Вторая мировая война — кризис метрополий. Американский «Великий проект» и «старые» империи. Советский антиколониализм. *Разрушение колониального мифа. Исчерпание мандатных сроков в странах Ближнего*

Востока. Китай в числе победителей. Национально-освободительная борьба в японской «сфере сопроцветания» и ее последствия в бассейне Тихого океана. Освобождение Индии. Ближневосточный конфликт. Страны Азии и Африки в системе биполярного мира. Движение неприсоединения. Доктрины третьего пути. Проблемы развивающихся стран. Латинская Америка. Социализм в Западном полушарии.

Основные понятия: сверхдержава, локальные конфликты, «холодная война», информационная война, техногенная цивилизация, научно-технический прогресс, интернационализация, «консервативная волна», экуменизм, биотехнология, экология, модернизм, технократизм, иррационализм, антиколониализм, национально-освободительная борьба, движение неприсоединения.

14. СССР В 1945–1991 ГОДЫ

СССР в послевоенный период: углубление

традиционных начал в советском обществе

Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. Плюсы и минусы советской послевоенной модернизации. ГУЛАГ в системе советской экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида.

Советский человек в послевоенный период. Быт, культура, образование. Восприятие своей роли в обществе. Государство и личность.

Усиление традиционализма в общественной жизни. Интеграция коммунистической идеологии в систему традиционных ценностей. Национальная политика: появление элементов государственного шовинизма и ксенофобии. Усиление этно-культурной унификации. Апогей культа личности И.В. Сталина. Политические процессы.

Место СССР в послевоенном мире. Влияние «холодной войны» на экономику и внешнюю политику. Советский Союз и «сталинизация» стран «народной демократии». *Позиция СССР в локальных конфликтах. Советский Союз в период частичной либерализации режима*

Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. Приход к власти Н.С. Хрущева. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества.

Культурная жизнь общества. «Оттепель». *Литература, кинематограф. Расширение культурных контактов с Западом. Роль периодических изданий. Советский человек периода «Оттепели»: быт, повседневная жизнь, материальное положение, система ценностей.*

Экономические реформы 1950–1960-х годов, причины их неудач. Промышленность: снижение темпов модернизации. Элементы волонтаризма в сельскохозяйственном производстве.

Внешняя политика СССР. Социалистический лагерь. Конфликты из-за

различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания.

Либерализация внешней политики. Попытки диалога с Западом. Международные кризисы.

СССР в конце 1960-х — начале 1980-х годов

Общественно-политическое развитие СССР. «Неосталинизм». Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. *Диссидентское и правозащитное движение. «Самиздат». Советский человек: быт, интересы, самоидентификация.*

Экономика СССР. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость от западных высоких технологий. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации: реформа А.Н. Косыгина. Снижение темпов развития по отношению к западным странам. Ю.В. Андропов и попытка административного решения кризисных проблем.

Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Хельсинские соглашения. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной войны».

СССР в период перестройки

Причины реформ М.С. Горбачева. Кризис классической советской модели социализма. Попытки экономической модернизации. *Первый этап реформ: ускорение экономического развития. Причины неудач. Второй этап: реформирование политической системы. Углубление экономических реформ. Сопротивление аппарата. Несовместимость либеральной экономики и командно-административной системы. Третий этап: неуправляемый процесс реформирования. Векторы реформирования «сверху» и «снизу». Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. Отказ от советского традиционализма в пользу западного либерализма.*

Советская культура. Новые ориентиры. Литература. Кинематограф.

СССР системе международных отношений. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане. Конец биполярного мира.

Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.

Основные понятия: наукоёмкие технологии, волюнтаризм, идеологизация, рентабельность, экстенсивное и интенсивное развитие, ротация кадров, разрядка.

15. РОССИЯ И МИР НА РУБЕЖЕ XX–XXI ВЕКОВ

Российская Федерация на современном этапе

Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель. Политический кризис осени 1993 г. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма.

Российское общество. Либеральные идеи и социальная инерция. Социальное расслоение.

Попытка компромисса между прозападной либеральной экономической модернизацией и социально-политическим традиционализмом. Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.

Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Плюсы и минусы форсированной либеральной модернизации. Спады и подъемы российской экономики, их причины и последствия для общества. Роль сырьевых ресурсов. Российская экономика в мировой экономической системе.

Мир в XXI в.

Основы функционирования информационной экономики. Кризис традиционных отраслей. *Индустриализм «бежит» на Восток.* Проблемы окружающей среды. Глобализм и антиглобализм. Конфликты из-за ресурсов. Технологии будущего. *Социальная дифференциация в масштабе планеты и рост политических рисков. Новая мировая иерархия и международный терроризм.*

Страны третьего мира. Успехи и трудности развития. Конфликт традиционного уклада и модернизационных тенденций. Рост фундаменталистских настроений. *Борьба за перераспределение ролей в мировой экономике.*

Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Интеграция России в западное пространство. Общие принципы и противоречия. Рецидивы «холодной войны». Место России в международных отношениях.

Основные понятия: постиндустриальное общество, интеграция, одно- и многополярный мир, глобализм, антиглобализм, терроризм.

Примерные темы рефератов

Российская история как часть мировой истории.

Образ жизни людей в позднем каменном веке.

Боги и мифы Древнего Египта.

Устройство и жизнь Древних Афин.

Древняя Спарта: государство и традиции.

Боги Древней Греции.

Конфуций и его учение.

Зарождение буддизма и его основные принципы.

Зарождение ислама и его основные принципы.

Великое переселение народов: основные вехи.

Культурное наследие Византии.

Повседневная жизнь западноевропейцев в Средние века.

Крестовые походы и их результаты.

Варяги в истории Древней Руси.
 Основные хозяйственные занятия восточных славян в Древности.
 Князь и вече в Древней Руси.
 Князь и дружина в Древней Руси.
 Кочевники в истории Древней Руси: война и мир.
 Образование государства Киевская Русь. Норманнская теория.
 Характер международных связей и отношений Киевской Руси.
 Александр Невский — государственный деятель и полководец.
 Борьба русского народа с иноземными агрессорами в XIII в.
 Государственная и политическая деятельность Ярослава Мудрого.
 Владимир Мономах и его время.
 Город и горожане в Древней Руси.
 Империя Чингисхана и нашествие монголо-татар на Русь.
 Литература, зодчество, иконописание в Древней Руси.
 Новгородская республика в XI—XIII вв.
 Общественный строй Древней Руси.
 Рождение русской письменности. Кирилл и Мефодий.
 Русь и наследие Византии.
 Человек Древней Руси в повседневной жизни.
 Борьба Руси за свержение ордынского ига: основные вехи.
 Дмитрий Донской — государственный деятель и полководец.
 Иван III и его роль в российской истории.
 Иван Грозный — человек и политический деятель.
 Опричнина Ивана Грозного. Причины, сущность, последствия.
 Освоение Сибири. Характер русской колонизации.
 Борьба русского народа с польской и шведской интервенцией в годы Смуты.
 Церковь и государство в России XVII в. Раскол в Русской православной церкви.
 Воссоединение России и Украины.
 Восстание под предводительством С.Разина.
 Государственное устройство России в XVII в.
 Титаны эпохи Возрождения.
 Реформация и религиозные войны в Германии XVI в.
 Герои Великих географических открытий (Колумб, Магеллан и др.).
 Английская революция XVII в.: люди и события.
 Научная революция XVII в.: основные вехи.
 Вольтер — «патриарх» Просвещения.
 Монтескье и теория разделения властей.
 Руссо и теория «общественного договора».
 Промышленная революция в Англии: основные вехи.
 Образование США.
 Французская революция XVIII в.: причины и результаты.
 Террор Французской революции XVIII в.
 Великое посольство Петра I в Европу.
 Военная реформа Петра Великого.
 Северная война (1700—1721). Причины, ход событий, историческое значение.

Государственные и социальные реформы Петра I, их историческое значение.
 Культурные преобразования в Петровскую эпоху.
 Споры о Петре I: личность в оценках современников и потомков.
 Государство и церковь в XVIII в.
 Дворцовые перевороты в России XVIII в. Причины, механизм, итоги.
 Елизавета I. эпоха и личность.
 Крестьянская война под предводительством Е. Пугачева.
 М.В.Ломоносов. Становление отечественной науки.
 Реформа управления (губернская, городская, местная) второй половины XVIII в.
 Россия в конце XVIII в. Павел I.
 Россия в эпоху «просвещенного абсолютизма».
 Споры о Екатерине II: личность в оценках современников и потомков.
 Наполеоновские войны: ход и результаты.
 Отечественная война 1812 г. и ее последствия для России.
 Объединение Германии в XIX в.: основные вехи.
 Объединение Италии в XIX в.: основные вехи.
 Гражданская война в США: причины, ход и результаты.
 Революция Мэйдзи в Японии: причины, ход и результаты.
 Реформы Александра I.
 Внешняя политика Николая I: успехи и неудачи.
 Крымская война и ее значение для России.
 Александр II: человек и государственный деятель.
 Реформы Александра II и их значение.
 Роль России в освобождении балканских народов от османского ига.
 Повседневная жизнь дворян в России XIX в.
 Повседневная жизнь крестьян в России XIX в.
 Повседневная жизнь разночинцев в России XIX в.
 Русско-японская война 1904—1905 гг.
 Революция 1905—1907 гг. в России.
 Политические партии в России начала XX в.
 Столыпинская реформа: ход, результаты, значение.
 Первая мировая война: причины, основные вехи, результаты.
 Версальско-вашингтонская система мирового устройства.
 Россия в Первой мировой войне: фронт и тыл.
 Политические партии в Февральской революции 1917 г.
 В.И.Ленин: человек и политик.
 Двоевластие в России 1917 г.
 Октябрьское вооруженное восстание в Петрограде 1917 г.: ход и результаты.
 Идеология и организация «белого» движения в России 1918—1922 гг.
 Гражданская война в России: ход и последствия.
 «Красный террор» в воспоминаниях современников и оценках историков.
 Нэп: причины, содержание, результаты.
 Первые пятилетки в СССР: достижения и их цена.
 Крах Веймарской республики и приход к власти нацистов.
 Англо-французская политика умиротворения агрессора и ее последствия.

ГУЛАГ и его роль в жизни СССР.

Пакт Молотова—Риббентропа: причины его заключения и последствия.

Советско-финляндская война: причины, ход, значение.

Начальный период Великой Отечественной войны: причины неудач Красной Армии.

Битва под Москвой 1941—1942 гг.

Сталинградское сражение 1942—1943 гг.

Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943 г.

Освобождение Советской армией Восточной Европы от нацистов и его последствия.

Тегеранская, Крымская и Потсдамская конференции: послевоенное устройство Европы.

«Холодная война»: причины и основные вехи.

Корейская война: ход и результаты.

СССР после Великой Отечественной войны: противоречия общественного развития.

Советская культура в эпоху «оттепели».

XX съезд КПСС и его значение.

Состязание капиталистической и социалистической систем: основные вехи и итоги.

«Перестройка» в СССР: причины, ход, последствия.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела	Кол-во часов
Введение	1
1. Древнейшая стадия истории человечества	2
2. Цивилизации Древнего мира	4
3. <i>Цивилизации Запада и Востока в Средние века</i>	8
4. История России с древнейших времен до конца XVII века	29
5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI—XVIII вв.	11
6. Россия в XVIII веке	7
7. Становление индустриальной цивилизации	6
8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	3
9. Россия в XIX веке	13
10. От Новой истории к Новейшей	10
11. Между мировыми войнами	8
12. Вторая мировая война	5
13. Мир во второй половине XX века	5
14. СССР в 1945—1991 гг.	16

15. Россия и мир на рубеже XX—XXI веков	4
Итого	132

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к материально техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
компьютер.

Методическое обеспечение:

нормативно-правовые документы;
плакаты;
атласы;
настенные карты;
карточки – задания;
вопросы к зачётам.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

разработки уроков в электронном варианте;
тематические презентации;

3.3. Образовательные технологии:

информационно-коммуникационные технологии;
портфолио;
здоровье-сберегающие технологии;
игровые технологии;
проектные технологии;
дебаты.

3.4. Перечень рекомендуемых учебных изданий. Дополнительной литературы

Учебная дисциплина: История

Основные источники:

Артёмов. В.В., Лубченко. Ю.Н. Учебник. История для профессий специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Часть 1. 7-е издание. «Академия». 2014 год.

Артёмов. В.В., Лубченко. Ю.Н. Учебник. История для профессий специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Часть 2. 7-е издание. «Академия». 2014 год.

Артёмов. В.В., Лубченко. Ю.Н. Дидактические материалы. История. Учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. 5-е издание. «Академия». 2013 год.

Шевченко. Н.И. Дидактические материалы. История. Учебное пособие для среднего профессионального образования. «Академия». 2013 год.

Сахаров А.И. «История России с древнейших времён до конца 16 века: 10 класс», часть 1. М: «Русское слово», 2009.

Сахаров А.И., Боханов А.И. «История России 17-19 век: 10 класс», часть 2. М: «Русское слово», 2009.

Данилова А.А., Косулиной Л.Г. «История России 20 начало 21 века» М. «Просвещение», 2010. 9 класс.

Загладин Н.В., Симония Н.А. «Всеобщая история: 10 класс». М: «Русское слово», 2009.

Загладин Н.В. Всеобщая история: 11 класс. М: «Русское слово», 2009.

Дополнительные источники:

Загладин Н.В., Козленко С.И., Минаков С.Т. и др. «История Отечества 20 – начало 21 века». М: ТИД «Русское слово - РС», 2008.

Богуславский В.В. «Правители России: Биографический словарь. М., 2008.

История. 11 класс. «Тематический контроль». М., 2007.

Кишенкова. «Сборник тестовых заданий. История России. Старшая школа. 10-11 кл» М., 2009.

«История Государства Российского. Жизнеописания». Т. 1-9. М., 1996-2001.

Для преподавателя

Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. «История для профессии и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей в 2-х частях». Ч-1, 2010, ОИЦ «Академия».

Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. «История для профессии и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей в 2-х частях». Ч.2, 2010, ОИЦ «Академия».

Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. «История для профессии и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактическое пособие». 2010, ОИЦ «Академия».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения контрольных и самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Уметь	
анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);	Зачёт, работа с картой, составление таблиц.
различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	Зачёт, анализ документов.
устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;	Зачёт, работа с текстом учебника.
представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата;	Реферат, конспект, составления плана.
Знать	
основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;	Зачёт, сообщения.
периодизацию всемирной и отечественной истории;	Зачёт, таблица.
современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;	Зачёт, работа с дополнительной информацией.
особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;	Зачёт.
основные исторические термины и даты;	Зачёт, составление словаря исторических терминов, диктант по датам.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Обществознание»

Введение

Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования. Значимость социального знания.

1. НАЧАЛА ФИЛОСОФСКИХ И ПСИХОЛОГИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ О ЧЕЛОВЕКЕ И ОБЩЕСТВЕ

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество.

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. *Ценности и нормы. 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. *Умение общаться. Толерантность. Поиск взаимопонимания.* Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи. *Причины и истоки агрессивного поведения.*

Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.

1.2. 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.

2. ОСНОВЫ ЗНАНИЙ О ДУХОВНОЙ КУЛЬТУРЕ ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА

2.1. Духовная культура личности и общества

Понятие о культуре. *Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни.* Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур.

Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет.

Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

2.2. Наука и образование в современном мире

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

Образование как способ передачи знаний и опыта. *Роль образования в жизни современного человека и общества.* Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования.

Профессиональное образование. *Дополнительные образовательные услуги, порядок их предоставления.*

2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

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

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. *Религиозные объединения Российской Федерации.*

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

4.1. Социальная роль и стратификация.

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

Социальная роль. *Соотношение личностного «Я» и социальной роли.* Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

4.2. Социальные нормы и конфликты

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль.

Девиантное поведение, его формы, проявления. *Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма.* Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. *Позитивное и деструктивное в конфликте.* Пути разрешения социальных конфликтов.

4.3. Важнейшие социальные общности и группы

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

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

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

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. *Проблема неполных семей. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации.*

5. ПОЛИТИКА КАК ОБЩЕСТВЕННОЕ ЯВЛЕНИЕ

5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

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

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

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

Правовое государство, понятие и признаки.

5.2. Участники политического процесса

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

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.

Становление институтов гражданского общества и их деятельность в Российской Федерации.

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

Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества. *Влияние СМИ на позиции избирателя во время предвыборных кампаний. Характер информации, распространяемой по каналам СМИ.*

Виды самостоятельных работ:

- работа с источниками социальной информации (философскими, научными, публицистическими, правовыми), в том числе новыми нормативными актами;
- анализ типичных социальных ситуаций, решение познавательных задач с актуальным социальным содержанием;
- определение алгоритма поведения в социальных ситуациях, исполнения основных социальных ролей;
- выбор правомерных форм поведения и способов защиты прав и интересов личности;
- изложение и аргументация собственных суждений о социальных реалиях и явлениях общественной жизни;
- решение отдельных социальных ситуаций с учетом личного социального опыта студентов.

Примерные темы рефератов

Общество и его регуляторы.

Право – воплощение справедливости и добра.

Права человека – эволюция развития.

Правовое регулирование хозяйственной деятельности.

Права потребителей.

Конституционализм и конституционные идеи в России и мире.

Конституция РФ – основной закон жизни государства.

Местное самоуправление в России: прошлое, настоящее, перспективы.

Федерализм в России: прошлое, настоящее, перспективы развития.

Тоталитаризм – феномен XX столетия.

Мыслители прошлого о политике и ее роли в жизни людей.

Политика – наука, искусство и профессия.

Свободные выборы – утопия или реальность.

Четвертая власть и ее роль в политической жизни.

Демократия – за и против.

Политические партии и лидеры современной России.

Лидер – кто он?

Политические идеи русских мыслителей.

Консерватизм, либерализм, социализм, ...изм.

Молодежь и ее роль в современной политике.

Политические реформы в современной России.

Экономические реформы в Российской Федерации. От экономики сырьевой к экономике инновационной.

Предпринимательство. История развития предпринимательства в России.

Конкуренция и ее роль в рыночной экономике.

Социально-регулируемое рыночное хозяйство.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	78
Введение	1
1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе	27
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	12
1.2. Общество как сложная система	8
2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества	10
2.1. Духовная культура личности и общества	2
2.2. Наука и образование в современном мире	4
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	4
4. Социальные отношения	20
4.1. Социальная роль и стратификация	6
4.2. Социальные нормы и конфликты	6
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	8
5. Политика как общественное явление	20
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	8
5.2. Участники политического процесса	12
Резерв учебного времени	7
ИТОГО	78

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к материально техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета;
посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
доска;

3.2. Методическое обеспечение

нормативно-правовые документы;
плакаты;
карточки - задания;
вопросы к зачётам.

3.3. Образовательные технологии:

информационно-коммуникационные технологии;
портфолио;
здоровье-сберегающие технологии;
игровые технологии;
проектные технологии;
дебаты.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Разработки уроков в электронном варианте. Электронные диски: по обществознанию. – М. 2011 г.

Литература для обучающихся

Важенин. А.Г. Учебник. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. 9-е издание. «Академия». 2014 год.

Важенин. А.Г. Практикум к учебнику «Обществознание». 7-е издание. «Академия». 2014.

Важенин. А.Г. Контрольные задания. Учебное пособие к учебнику «Обществознание». 7-е издание. 2014 год.

Шкатулла В.И. Основы права: учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2011.

Человек и общество: Обществознание: учебник для 10 - 11 кл. общеобразоват. Учреждений: в 2 ч. – Ч. 1: 10 кл. / под ред. Л. Н. Боголюбова и А. Ю. Лазебниковой. – М., 2009.

Человек и общество: Обществознание: учебник для учащихся 10 - 11 кл. общеобразоват. учреждений / под ред. Л. Н. Боголюбова и А. Ю. Лазебниковой. – Ч. 2. – 11 кл. – М., 2009.

Терещенко О.Н. Основы экономики – М: Издательский центр «Академия», 2012.

Терещенко О.Н. Основы экономики: рабочая тетрадь, учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2010.

Дополнительные источники

Никитин А.Ф. Право: 10-11 класс, учебник для общеобразовательных учреждений – М: «Просвещение» , 2009.

Смирнов И.П. Введение в современное обществознание: учебник. – М., 2009.

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. М., 2005.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. № 51-ФЗ (в ред. ФЗ от 26.06.2007 № 118-ФЗ)). СЗ РФ. –1994. – № 32. – Ст. 3301.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996 г. № 14 (в ред. от 24.07.2007 N 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996.- № 5. – Ст. 410.

Гражданский кодекс Российской Федерации (третья). Раздел У «Наследственное право» от 26 ноября 2001. № 146-ФЗ. от 03.06.2006 № 73-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 29.12.2006 № 258-ФЗ) // СЗ РФ. – 2001. – № 49. – Ст. 4552.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) 18.12.2006 N 231-ФЗ СЗ РФ, 25.12.2006, № 52 (1 ч.), ст. 5496.

Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14 ноября 2002 № 138-ФЗ (в ред. от 24.07.2007 N 214-ФЗ.) // СЗ РФ. – 2002. – № 46. – Ст. 4532.

Школьный словарь по обществоведению: учебник пособие для 10-11 кл.

Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 года № 63-ФЗ (в ред. ФЗ от 24.07.2007 N 214-ФЗ). // СЗ РФ. – 1996. – № 25. – Ст. 2954.

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1.

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002.

Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства – М: Издательский центр «Академия», 2012.

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.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<i>Умения:</i>	
характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;	<i>Экспертная оценка:</i> устного ответа; письменной работы (рабочая тетрадь);

	Наблюдение за деятельностью студентов (определение существенных характеристик изучаемого объекта, сравнение, сопоставление, оценка и классификация объектов по указанным критериям)
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;	Экспертная оценка: устного ответа; письменной работы (рабочая тетрадь); Наблюдение за деятельностью студентов (умение обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного); самостоятельное создание алгоритмов познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера)
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)	Экспертная оценка: устного ответа выполнения письменных работ Наблюдение за деятельностью студентов (поиск нужной информации по заданной теме в источниках различного типа и извлечение необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма)
раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;	Экспертная оценка: устный ответ выполнения письменных работ Наблюдение за деятельностью студентов (объяснение изученных положений на предлагаемых конкретных примерах; решение познавательных и практических задач, отражающих типичные социальные ситуации)
осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных	Экспертная оценка: защиты рефератов, творческих проектов выполнения письменных работ Наблюдение за деятельностью студентов (поиск нужной информации

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;	по заданной теме в источниках различного типа и извлечение необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Отделение основной информации от второстепенной, критическое оценивание достоверности полученной информации, передача содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно);
оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;	Экспертная оценка: устный ответ выполнения письменных работ Наблюдение за деятельностью студентов (умение обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства; - применение полученных знаний для определения экономически рационального, правомерного и социально одобряемого поведения и порядка действий в конкретных ситуациях);
подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;	Экспертная оценка: защиты рефератов, творческих проектов устный ответ Наблюдение за деятельностью студентов (владение приемами исследовательской деятельности; владение основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следование этическим нормам и правилам ведения диалога (диспута).
применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;	Экспертная оценка: защиты рефератов, творческих проектов выполнения письменных работ Наблюдение за деятельностью студентов (решение познавательных и

	практических задач, отражающих типичные социальные ситуации);
<i>Знание/понимание:</i>	
биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;	<i>Экспертная оценка:</i> устного ответа письменных работ (тесты, терминологические диктанты) выполнение практических заданий по учебнику с использованием материала хрестоматий, дидактического материала для студентов, материалов из СМИ дополнительной (самостоятельной) работы с различными источниками
тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;	
необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;	
особенности социально-гуманитарного познания;	
<i>Использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для:</i>	
успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами; совершенствования собственной познавательной деятельности; критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации; решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности; ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; предвидения возможных последствий определенных социальных действий;	<i>Экспертная оценка:</i> защиты творческого проекта (индивидуальные и групповые работы), реферата с компьютерной презентацией, пользования мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;

оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права; реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей; осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Естествознание»»»

Введение

Науки о природе, их роль в познании окружающего мира и развитии цивилизации. Естественнаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование явлений и объектов природы. Естественнаучная картина мира и ее важнейшие составляющие. Единство законов природы и состава вещества во Вселенной. Микромир, макромир, мегамир, их пространственно-временные характеристики.

ФИЗИКА

1. Механика

Механическое движение. Относительность механического движения. Виды движения (равномерное, равноускоренное, периодическое) и их графическое описание*.

Взаимодействие тел. Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Невесомость. Закон сохранения импульса и реактивное движение. Закон сохранения механической энергии. Работа и мощность. Практические задачи механики (расчет траекторий космических кораблей, проектирование автомобилей, самолетов, строительных сооружений).

Механические колебания. Период и частота колебаний. Механические волны. Свойства волн. Звуковые волны. Ультразвук и его использование в технике и медицине.

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.

Свободные и вынужденные колебания.

Образование и распространение волн.

Колеблющееся тело как источник звука.

Лабораторные работы

Исследование зависимости силы трения от веса тела.

Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).

2. Молекулярная физика. Термодинамика

История атомистических учений. Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно-молекулярное строение вещества. Масса и размеры молекул. Тепловое движение. Температура как мера средней кинетической энергии частиц. Объяснение агрегатных состояний вещества и фазовых переходов между ними на основе атомно-молекулярных представлений.

Модель идеального газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа. Работа газа. Модель жидкости. Поверхностное натяжение и смачивание. Кристаллические и аморфные вещества. Жидкие кристаллы.

Внутренняя энергия. Первый закон термодинамики. Второй закон

* В скобках приводится количество часов, рекомендуемых для изучения тем, которые представлены в абзаце.

термодинамики. КПД тепловых двигателей. Тепловые машины, их применение. Экологические проблемы, связанные с применением тепловых машин, и проблема энергосбережения.

Демонстрации

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.3.

Электродинамика

Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон Кулона. Электрическое поле. Проводники и изоляторы в электрическом поле.

Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Тепловое действие электрического тока и закон Джоуля-Ленца.

Магнитное поле тока и действие магнитного поля на проводник с током. Электродвигатель.

Явление электромагнитной индукции. Электрогенератор и переменный ток. Получение и передача электроэнергии. Проблемы энергосбережения.

Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Свет как электромагнитная волна. Дисперсия света. Интерференция и дифракция света. Законы отражения и преломления света. Оптические приборы.

Использование электромагнитных волн различного диапазона в технических средствах связи, изучении свойств вещества, медицине.

Демонстрации

Электризация тел.

Взаимодействие заряженных тел.

Нагревание проводников с током.

Опыт Эрстеда.

Взаимодействие проводников с токами.

Действие магнитного поля на проводник с током.

Работа электродвигателя.

Явление электромагнитной индукции.

Работа электрогенератора.

Излучение и прием электромагнитных волн.

Радиосвязь.

Разложение белого света в спектр.

Интерференция и дифракция света.

Отражение и преломление света.

Оптические приборы.

Лабораторные работы

Сборка электрической цепи и измерение силы тока и напряжения на ее различных участках.

Изучение интерференции и дифракции света.

4. Строение атома и квантовая физика

Волновые и корпускулярные свойства света. Фотоэффект. Использование фотоэффекта в технике. Строение атома: планетарная модель и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом. Квантование энергии.

Принцип действия и использование лазера. Оптическая спектроскопия как метод изучения состава вещества.

Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии. Ядерная энергетика. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.

Демонстрации

Фотоэффект.

Фотоэлемент.

Излучение лазера.

Линейчатые спектры различных веществ.

Счетчик ионизирующих излучений.

5. Эволюция Вселенной

Эффект Доплера и обнаружение «разбегания» галактик. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной.

Эволюция и энергия горения звезд. Термоядерный синтез.

Образование планетных систем. Солнечная система. Возникновение химических элементов и синтез веществ на звездах и планетах.

Демонстрации

Эффект Доплера на звуке или поверхностных волнах.

Движение планет в Солнечной системе.

ХИМИЯ

6. Химические свойства и превращения веществ

Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь между строением электронной оболочки атома и химическими свойствами элемента.

Природа химической связи. Ковалентная связь: неполярная и полярная.

Ионная связь. Катионы и анионы. Металлическая связь. Водородная связь.

Кристаллические решетки веществ с различными видами химической связи.

Химическая реакция. Скорость реакции и факторы, от которых она зависит. Тепловой эффект химической реакции. Химическое равновесие.

Демонстрации

Химические реакции с выделением теплоты.

Вещества с различными типами кристаллической решетки.

Обратимость химических реакций.

Лабораторные опыты

Зависимость скорости химической реакции от различных факторов (температуры, концентрации веществ, действия катализаторов).

7. Неорганические соединения

Классификация неорганических соединений. Химические свойства основных классов неорганических соединений в свете теории электролитической диссоциации. Среда водных растворов солей: кислая, нейтральная, щелочная. Водородный показатель (pH) раствора (6).

Металлы. 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 реакции (6).

Важнейшие соединения металлов и неметаллов в природе и хозяйственной деятельности человека. Защита окружающей среды от загрязнения тяжелыми металлами, соединениями азота, серы, углерода (2).

Демонстрации

Восстановительные свойства металлов.

Химические свойства соединений металлов.

Лабораторные опыты

Реакции обмена в водных растворах электролитов.

Определение pH раствора солей.

Вытеснение хлором брома и йода из состава их солей.

8. Органические соединения

Многообразие органических соединений. Основные положения теории строения органических соединений. Изомерия: структурная, пространственная. Классификация органических соединений.

Углеводороды, их строение и характерные химические свойства. Метан, этилен, ацетилен, бензол. Применение углеводородов в органическом синтезе. Реакция полимеризации. Нефть, газ, каменный уголь – природные источники углеводородов.

Спирты, их строение и характерные химические свойства. Этиловый спирт. Глицерин. Карбоновые кислоты. Уксусная кислота. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Жиры как сложные эфиры. Углеводы: глюкоза, крахмал, целлюлоза.

Азотосодержащие соединения: амины, аминокислоты, белки.

Генетическая связь между классами органических соединений.

Синтетические полимеры: пластмассы, каучуки, волокна.

Моющие и чистящие средства. Токсичные вещества. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии.

Демонстрации

Получение этилена и его взаимодействие с раствором перманганата калия, бромной водой.

Реакция получения уксусно–этилового эфира.

Цветные реакции белков.

Лабораторные опыты

Качественная реакция на глицерин.

Химические свойства уксусной кислоты: взаимодействие с индикаторами, с металлами (Mg), с основаниями ($\text{Cu}(\text{OH})_2$) и основными оксидами (CuO).

Обратимая и необратимая денатурация белков.

БИОЛОГИЯ

9. Клеточное строение организмов

Клетка – единица строения и жизнедеятельности организма. Клеточная теория строения организмов. Роль в клетке неорганических и органических веществ. Строение клетки: основные органоиды и их функции. Метаболизм, роль ферментов в нем.

Молекула ДНК – носитель наследственной информации. Генетический код. Матричное воспроизводство белков.

Деление клетки – основа роста, развития и размножения организмов. Одноклеточные и многоклеточные растительные и животные организмы. Неклеточные формы жизни, вирусы. Профилактика и лечение вирусных заболеваний.

Размножение организмов, его формы и значение. Гаметы и их строение. Оплодотворение. Индивидуальное развитие многоклеточного организма (онтогенез).

Демонстрации

Плазмолиз и деплазмолиз в клетках кожицы лука.

Объемные модели молекул белка и ДНК.

Наблюдение митоза в клетках растений.

Лабораторные работы

Строение растительной, животной и бактериальной клеток под микроскопом.

Ферментативное расщепление пероксида водорода в клетках растений.

10. Наследственность и изменчивость

Наследственность и изменчивость – свойства организмов. Закономерности наследования, установленные Г. Менделем и Т. Морганом (на примере наследования у человека). Хромосомная теория наследственности и теория гена.

Изменчивость. Наследственная и ненаследственная изменчивость. Причины наследственных изменений. Мутагены и мутации. Влияние мутагенов на организм человека и оценка последствий их влияния. Значение генетики для медицины.

Биотехнологии. Генная, клеточная инженерия. Клонирование. Оценка этических и правовых аспектов развития некоторых исследований в биотехнологии.

Лабораторная работа

Изучение изменчивости: построение вариационной кривой (размеры листьев растений, антропометрические данные учащихся).

11. Многообразие и эволюция органического мира

Система органического мира и ее основные систематические категории (классификация). Вид, его критерии. Проблема реального существования видов в природе.

Популяция – структурная единица эволюции. Теория эволюции органического мира Ч. Дарвина. Предпосылки и движущие силы эволюции (борьба за существование и естественный отбор). Результат эволюции: адаптация, видообразование, многообразие органического мира, вымирание. Искусственный отбор, селекция.

Проблема сущности жизни. Оценка различных гипотез происхождения жизни. Происхождение и эволюция человека.

Демонстрации и экскурсии

Ароморфозы и идиоадаптации у растений и животных.

Многообразие сортов растений и пород животных, методы их выведения.

Лабораторная работа

Изучение способов адаптации организмов к среде обитания.

12. Надорганизменные системы

Экологические факторы. Приспособление организмов к влиянию различных экологических факторов.

Экосистема, ее основные составляющие. Характеристика видовой и пространственной структуры экосистемы. Пищевые связи в экосистеме. Саморегуляция в экосистемах, их развитие и смена. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Искусственная экосистема – агробиоценоз.

Биосфера – глобальная экосистема. Роль живого вещества в круговороте веществ в биосфере. Учение В.И. Вернадского о биосфере, ноосфере, живом веществе и его функциях в биосфере. Глобальные изменения в биосфере под влиянием деятельности человека. Проблема устойчивого развития биосферы.

Демонстрации и экскурсии

Наблюдения, иллюстрирующие влияние экологических факторов на развитие растений и животных.

Взаимосвязи в природных экосистемах (лес, луг, водоем).

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Количество часов
	210
ФИЗИКА	
1. Введение. Механика	22
2. Молекулярная физика. Термодинамика	20
3. Электродинамика	27
4. Строение атома и квантовая физика	15
5. Эволюция Вселенной	8
Итого	92
ХИМИЯ	
6. Химические свойства и превращения веществ	13
7. Неорганические соединения	20
8. Органические соединения	26
Итого:	59
БИОЛОГИЯ	
9. Клеточное строение организмов	20
10. Наследственность и изменчивость	16
11. Многообразие и эволюция органического мира	12
12. Надорганизменные системы	11
Итого:	59

Всего:**210**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Классические технологии: информационные и обзорные лекции, семинары беседы, тренинги.

Технологии проблемного обучения.

Игровые технологии: деловые и ролевые игры.

Технологии проектного обучения: исследовательские, творческие и информационные проекты.

Интерактивные технологии: лекции «обратной связи», семинары-дискуссии, семинары-дебаты.

Информационно-коммуникационные образовательные технологии: лекции-визуализации, практические занятия-презентации.

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор, экран, программное обеспечение по дисциплине.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика. 10-11 класс (базовый и профильный уровни) М.: Просвещение, 2009 г
2. Рымкевич А.П. Физика. Задачник 10-11 класс. - М.: Дрофа, 2005
3. Енохович А.С. Краткий справочник по физике и технике. - М.: Высшая школа, 2000.
4. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Ф.Н. Маскаев, С.Ю. Пономарев, В.И. Теренин. – М., 2005.
5. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2005.
6. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М., 2006.
7. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2009
8. Габриелян О.С. Химия: орган. химия: учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений с углубл. изучением химии / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, А.А. Карцова – М., 2005.

9. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2009
10. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2006
11. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2009
12. Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Химия. 10(11) класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2013
13. Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Органическая химия. 11(10) класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2013.
14. Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. Общая биология. 10—11 кл. – М., 2001.

Интернет-ресурсы

1. <http://vschool.km.ru> - **Виртуальный репетитор по физике.**
2. <http://archive.1september.ru> - Газета “1 сентября”: **материалы по физике.** Подборка публикаций по преподаванию физики в школе. Архив с 1997 г.
3. <http://experiment.edu.ru> - **Физика: коллекция опытов**
4. <http://www.spin.nw.ru> - **Тесты и задачи по термодинамике.**
5. <http://www.gomulina.orc.ru> - **Физика и астрономия: виртуальный методический кабинет.**

Дополнительные источники:

1. В. Волков: Универсальные поурочные разработки по физике. 10 класс. – М: [Вако](#), 2011 г.
2. В. Волков: Универсальные поурочные разработки по физике. 11 класс. – М: [Вако](#), 2011 г.
3. В.Г. Маркина. Физика 10 класс: поурочные планы по учебнику Г.Я. Мякишева, Б.Б. Буховцева. – Волгоград: Учитель, 2006.
4. В.Г. Маркина. Физика 11 класс: поурочные планы по учебнику Г.Я. Мякишева, Б.Б. Буховцева. – Волгоград: Учитель, 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

В результате изучения учебной дисциплины «Естествознание» обучающийся должен:

знать/понимать

- смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;
- вклад великих ученых в формирование современной естественно-научной картины мира;

уметь

- 5.5. приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
- 5.6. объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;
- 5.7. выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
- 5.8. работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
- 5.9. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;
- энергосбережения;
- безопасного использования материалов и химических веществ в быту;
- профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;
- осознанных личных действий по охране окружающей среды.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
5.10. приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;	Устный опрос, подготовка сообщений
5.11. объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения	Самостоятельная работа

инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;	
5.12. выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;	Практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
5.13. работать с естественно-научной информацией , содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;	Устный опрос, подготовка сообщений
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: • оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений; • энергосбережения; • безопасного использования материалов и химических веществ в быту; • профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей; • осознанных личных действий по охране окружающей среды.	Устный опрос, подготовка сообщений
Знания:	
знать/понимать • смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок,	Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа

катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;	
• вклад великих ученых в формирование современной естественно-научной картины мира;	Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «География»

Введение

География как наука. Традиционные и новые методы географических исследований, Виды географической информации, ее роль и использование в жизни людей. Геоинформационные системы.

1. Источники географической информации

Географическая карта – особый источник информации о действительности.

Статистические материалы. Другие способы и формы получения географической информации: использование космических снимков, моделирование. Геоинформационные системы как средство получения, обработки и представления пространственно-координированных географических данных. Международные сравнения.

Практические работы

Анализ карт различной тематики, в том числе сравнительный.

Обозначение на контурной карте основных географических объектов.

Составление картосхем и простейших карт, отражающих различные географические явления и процессы, их территориальные взаимодействия.

Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов.

Использование статистической информации и геоинформационных систем разной формы и содержания; обработка, анализ и представление географической информации в графической и картографической форме.

2. Политическая карта мира

Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран.

Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран.

Социальные показатели состояния развития стран мира. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран.

Государственное устройство стран мира. «Горячие точки» планеты.

Практические работы

Знакомство с политической картой мира.

Составление картосхем, характеризующих государственное устройство стран мира; географию международных конфликтов.

Обозначение на контурной карте первых пяти стран по численности населения и размерам территории.

Составление тематических таблиц, характеризующих типы стран по социально-экономическим показателям.

3. География населения мира

Численность и динамика населения мира, крупных регионов и стран. Воспроизводство и миграции населения, их типы и виды. Состав и структура населения (половая, возрастная, расовая, этническая, религиозная, по уровню образования). Демографическая политика в разных регионах и странах мира. Географические аспекты качества жизни населения.

Культурные традиции разных народов, их связь с природно-историческими факторами.

Характеристика трудовых ресурсов и занятости населения в крупных странах и регионах мира. Понятие о качестве трудовых ресурсов.

Расселение населения. Специфика городских и сельских поселений. Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира. Экологические проблемы больших городов.

Практические работы

Определение особенностей расселения населения в разных странах и регионах мира.

Определение демографической ситуации и особенностей демографической политики в разных странах и регионах мира.

Оценка особенностей уровня и качества жизни населения в разных странах и регионах мира.

Оценка качества трудовых ресурсов в разных странах и регионах мира.

Сопоставление культурных традиций разных народов.

4. География мировых природных ресурсов

Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. Природные ресурсы Земли, их виды. Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. География природных ресурсов Земли. Основные типы природопользования.

Экологические ресурсы территории. Источники загрязнения окружающей среды. Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования. Пути сохранения качества окружающей среды.

Практические работы

Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов.

Определение наиболее типичных экологических проблем для каждой группы природных ресурсов и их сочетаний, а также возможных путей их решения.

Экономическая оценка использования природных ресурсов в различных отраслях мирового хозяйства.

5. География мирового хозяйства

Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей, их технологические особенности и факторы размещения. Международное географическое разделение труда.

Международная специализация и кооперирование – интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы.

Внешние экономические связи – научно-технические, производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы. Международная торговля – основные направления и структура. Главные центры мировой торговли.

Практические работы

Определение географии основных отраслей и производств мирового хозяйства.

Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья; районов международного туризма и отдыха, стран, предоставляющих банковские и другие виды международных услуг.

Определение основных направлений международной торговли; факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира.

6. Регионы и страны мира

Различия стран современного мира по размерам территории, численности населения, особенностям населения, особенностям географического положения. Типы стран. Экономически развитые и развивающиеся страны (главные; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; клю-

чевые страны; страны внешне-ориентированного развития; новые индустриальные страны и др. группы).

Географическое положение, история открытия и освоения, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, проблемы современного социально-экономического развития на примере стран Европы, Азии, Африки, Северной и Латинской Америки, Австралии и крупных регионов. Международные сравнения.

Практические работы

Объяснение взаимосвязей между размещением населения, хозяйства, природными условиями разных территорий.

Составление комплексной географической характеристики стран разных типов и крупных регионов мира; определение их географической специфики.

7. Россия в современном мире (повторительно-обобщающий)

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России. Характеристика современного этапа развития хозяйства.

Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.

Участие России в международной торговле и других формах внешних экономических связей. Внешние экономические связи России со странами СНГ и Балтии; со странами АТР; Западной Европы и другими зарубежными странами; их структура.

Участие разных регионов России в географическом разделении труда. География отраслей международной специализации России.

Практические работы

Анализ особенностей современного геополитического и геоэкономического положения России, тенденций их возможного развития.

Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.

Определение основных направлений и структуры внешних экономических связей России с зарубежными странами.

Составление картосхем географии внешней торговли России с зарубежными странами и регионами.

8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем. Сырьевая, демографическая, продовольственная, экологическая проблемы как особо приоритетные, пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли.

Практические работы

Выявление по картам регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.

Выявление, объяснение и оценка важнейших событий международной жизни; географических аспектов различных текущих событий и ситуаций в русле решения глобальных проблем человечества.

Примерные темы рефератов

Стратегия устойчивого развития и решение глобальных проблем человечества.

Демографическая ситуация и демографическая политика в России, странах и регионах мира.

Урбанизация – всемирный процесс: проблемы и перспективы.

Экономические и экологические проблемы отраслей мирового хозяйства (по выбору учащихся).

Территориальная структура хозяйства на примере стран разных типов.

Особенности формирования современной политической карты мира.

Географическая «модель» современного мирового хозяйства.

Традиционные и новые формы внешних экономических связей.

Современные функции и проблемы крупных городов.

Организация особо охраняемых природных территорий; их география.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов	Кол-во часов
Введение	2
1. Источники географической информации	4
2. Политическая карта мира	4
3. География населения мира	6
4. География мировых природных ресурсов	6
5. География мирового хозяйства	18
6. Регионы и страны мира	19
7. Россия в современном мире	5
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	4
Резерв учебного времени	2
Итого	70

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Классические технологии: информационные и обзорные лекции, семинары беседы, тренинги.

Технологии проблемного обучения.

Игровые технологии: деловые и ролевые игры.

Технологии проектного обучения: исследовательские, творческие и информационные проекты.

Интерактивные технологии: лекции «обратной связи», семинары-дискуссии, семинары-дебаты.

Информационно-коммуникационные образовательные технологии: лекции-визуализации, практические занятия-презентации

Личностно – ориентированное обучение

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Мебель и оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стул преподавателя
3. Стол преподавателя
4. Столы для обучающихся
5. Стулья для обучающихся
6. Компьютер
7. Проектор
8. Интерактивная доска

Рекомендуемые средства обучения:

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы).

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

- Гладкий Ю.Н., Лавров С.Б. Глобальная география. 11 класс. – М., 2005.
 Кузнецов А.П. География. Население и хозяйство мира. 10 кл. – М., 2005.
 Максаковский В.П. Новое в мире. Цифры и факты. Дополнительные главы к учебнике «Экономическая и социальная география мира». – М., 2005.

Максаковский В.П. «Экономическая и социальная география мира». 10 кл. – М., 2005

Петрова Н.Н. География мира. Экспериментальное учебное пособие. ИРПО. – М., 2008.

Петрова Н.Н. География. Современный мир. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2008

Петрова Н.Н. ЕГЭ. Эффективная подготовка. География в вопросах и ответах. – М., 2007.

Баранчиков Е.А., Горохов С.А., Козаренко А.Е. и др. Под редакцией Баранчикова Е.В. География. Учебник для студ. образоват. учрежд. СПО. – М., 2005.

Для преподавателей

Плисецкий Е.Л. Коммерческая география. Россия и мировой рынок; ч. 1 и ч. 2. – М., 2005.

Лазаревич К.С., Лазаревич Ю.Н. Справочник школьника. География. 6–10 кл. – М., 1997.

Большая школьная энциклопедия. Том 1. – М., 2007.

Интернет-ресурсы

1. [http:// www. history. ru/ histr. htm](http://www.history.ru/histr.htm) -

2. [http:// www. woridhist. ru](http://www.worldhist.ru)

3. www.hist.msu.ru/

4. <http://www.zavuch.info/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений	устный опрос, контурные карты, конспект, практическая работа
оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни	Практическая работа, конспект, устный опрос

урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий	
применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов	устный опрос, контурные карты, конспект, подготовка сообщений
составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия	внеаудиторная самостоятельная работа, контурные карты, конспект, рефераты о странах, компьютерная презентация
сопоставлять географические карты различной тематики	контурные карты, выполнение заданий по карте
Знания:	
основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания;
особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания, контурные карты
географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания;

экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества	
особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда	внеаудиторная самостоятельная работа

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Введение

Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Особенности организации физического воспитания в учреждениях НПО и СПО (валеологическая и профессиональная направленность).

Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).

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 валеология. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и

содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств

Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. 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. Контроль (тестирование) уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда обучающихся учреждений НПО и СПО. Динамика работоспособности обучающихся в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния обучающихся в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического, и психофизического утомления обучающихся. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной 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. Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Учебно-методическая

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору

преподавателя с учетом интересов обучающихся.

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.

2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.

3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.

5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся.

6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортграмма 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 (индивидуальная карта здоровья). Определение уровня здоровья (по Э.Н. Вайнеру).

9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

Учебно-тренировочная

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья обучающихся, дает индивидуальные рекомендации к занятиям по тому или иному виду 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 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

2. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

3. Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр образовательное учреждение 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 защиты - 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 отскоком от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

Футбол (для юношей)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

5. Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учреждениях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного плавания в глубокой воде.

Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.

Плавание на боку, на спине. *Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде.* Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплыwanie отрезков 25–100 м по 2–6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне.

Самоконтроль при занятиях плаванием.

6. Виды спорта по выбору

Ритмическая гимнастика

Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26–30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложно-координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресс, снятие психического напряжения, релаксация, регуляция процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность принимать правильное решение мгновенно).

Дзю-до, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и защиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силы, 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 исполнение подряд. 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 и наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гибоаэробике, стретчинговой гимнастике, по гимнастической методике хатхи-йоги*, ушу — динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинге, армрестлинге, бейсболу.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименования темы	Количество часов
	202
Теоретическая часть	
Введение	2
1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	—
2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	6
3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	6

* Представление о единстве психического и физического в человеке позволяет использовать элементы хатхи-йоги, не насыщая занятия познанием философской йоги.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	-
5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	8
Итого	22
Практическая часть	
Содержание обучения по выбору	8
1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	38
2. Лыжная подготовка	16
3. Гимнастика	16
4. Спортивные игры (по выбору)	50
5. Плавание (изучается теоретически, т.к. нет условий)	16
6. Виды спорта по выбору	36
Итого	202
Всего	202

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен:

знать/понимать:

6. влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
7. способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
8. правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- 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;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);

- прыжки в длину с места;
- бег 100 м;
- бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
- тест Купера — 12-минутное передвижение;
- плавание — 50 м (без учета времени);
- бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

**ПРИМЕРНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физич еские способ ности	Контрол ьное упражне ние (тест)	Возр аст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоро стные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Коорд инацио нные	Челночны й бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоро стно- силов ые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Вынос ливост ь	6- минутны й бег, м	16	1500 и выше	1300– 1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050– 1200	900 и ниже
			17	1500	1300– 1400	1100	1300	1050– 1200	900
5	Гибкос ть	Наклон вперед из положени я стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силов ые	Подтягив ание: на высокой переклад ине из виса, кол- во раз (юноши), на низкой переклад ине из виса лежа, количеств о раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
• Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
• Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
• Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
• Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
• Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
• Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
• Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
• Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
• Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
• Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
• Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

**ОЦЕНКА УРОВНЯ
ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ
ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19.00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.

Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2005.

Для преподавателей

Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2003.

Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.

Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.

Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2002.

Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2002.

Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.

Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2002.

Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.

Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2006.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала (комплекса).

Оборудование спортивного комплекса:

- спортивный зал, обеспечивающий единовременную пропускную способность не менее 50 чел в час;
- место для занятий настольным теннисом;
- тренажерный зал;
- спортивный инвентарь.

3.2. Образовательные ресурсы :

Здоровьесберегающие технологии,
игровые технологии,
личностно-ориентированное обучение,
природно-рефлексивная технология развития саморазвития человека.

Наименование материальных ценностей	Кол-во
Мяч волейбольный «Gala»	2
Мяч волейбольный «Mikasa»	8
Мяч футбольный «Selekt»	10
Мяч баскетбольный	20
Турник навесной на гимнастическую стенку, металлический	5
Гимнастический мостик	2
Лыжи	30
Лыжные палки	70
Сетка волейбольная	1
Вратарская форма	2
Теннисный стол	2
Гимнастическое бревно напольное	1
Гимнастическое бревно (жен.)	1
Гимнастическое бревно (муж.)	1

Гимнастический конь	1
Гимнастический козел	1
Скакалки	6
Баскетбольная форма	10
Волейбольная форма	10
Футбольная форма	10
Гимнастические маты	8
Ворота мини - футбольные	2
Шиты баскетбольные	4
Гимнастическая стенка	5

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Ильинич В.И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для вузов [Текст] / В.И. Ильинич. - М.: Гардарики, 2010. -366 с.
2. Туманян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование: учебное пособие для студентов высших учебных заведений [Текст] /Г.С. Туманян М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 336 с.

Дополнительные источники:

1. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. М., 2006.
2. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. М., 2006.
3. Железняк Ю.Д., Портнов Ю.М., Савин В.П., Лексаков А. В. Спортивные игры: Техника, тактика обучения: Учебник для студентов высших педагогических учебных заведений. М.: Академия, 2006.
4. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. М., 2006.
5. Решетников Н.В. Физическая культура. М., 2006.
6. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учебное пособие для студентов СПО. М., 2006.
7. Хрущев С.В. Физическая культура детей с заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. М., 2006.
8. Барчуков И.С. Физическая культура. М., 2003.
9. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. Кострома, 2003.
10. Вайнер Э.Н. Валеология. М., 2002.
11. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. М., 2002.
12. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. М., 2002.

13. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. М., 2005.

Интернет-ресурсы:

<http://mamutkin.ucoz.ru>- Раздел «Электронные учебники»

<http://pedsovet.ru>

<http://1september.ru>

3.3. Учебно-методический комплекс дисциплины (дидактические средства обучения и контроля)

1. Комплект учебно-нормативной документации по профессии (ФГОС, РУП, БУП, ОПОП и т.п.).
2. Комплексы упражнения для развития быстроты, выносливости, ловкости, силы, гибкости.
3. Контрольные нормативы определения уровня физической подготовленности.
4. Методические рекомендации по изучению отдельных тем дисциплины, написанию рефератов.
5. Инструкции по технике безопасности при занятиях физической культурой и спортом.
6. Правила соревнований по спортивным играм, лыжным гонкам.
7. Комплексы общеразвивающих упражнений, утренней гигиенической гимнастики.
8. Правила судейства спортивных игр

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы безопасности жизнедеятельности»

Введение

Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.

1. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.

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.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.

Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.

Первая медицинская помощь при травмах и ранениях. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте. Первая медицинская помощь при остановке сердца.

2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ

БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ

Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

РСЧС, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций.

Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.

Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.

Структура и органы управления гражданской обороной.

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.

Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях.

Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.

Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение.

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.

Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Милиция в Российской Федерации – система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности

граждан от противоправных посягательств.

Служба скорой медицинской помощи.

Другие государственные службы в области безопасности.

3. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ

История создания Вооруженных Сил России.

Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.

Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение.

Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы.

Организационная структура Вооруженных Сил.

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.

Космические войска: 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 России. Их состав и предназначение.

Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.

Воинская обязанность.

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

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

Добровольная подготовка граждан 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.

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

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.

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

Общие права и обязанности военнослужащих. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная).

Соблюдение норм международного гуманитарного права.

Военнослужащий – защитник своего Отечества.

Основные качества личности военнослужащего: 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 и законы Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

Единоначалие – принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации.

Воинская дисциплина, ее сущность и значение. 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.).

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.

Боевые традиции Вооруженных Сил России.

Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества.

Воинский долг – обязанность Отечеству по его вооруженной защите.

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.

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.

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.

4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

Социальная роль женщины в современном обществе. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, на него влияющие. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек и злоупотребления наркотическими веществами. Ранние половые связи и их последствия для здоровья. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика.

Здоровый образ жизни – необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. 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.

Правовые аспекты 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». Беременность и гигиена беременности. Уход за младенцем.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН*
(совместное обучение юношей и девушек)

Наименование тем	Количество часов
Введение	1
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	10
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	14
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	29

* В настоящее время Вооруженные Силы Российской Федерации комплектуются, в том числе, и на контрактной основе, и профессия военного становится престижной как для граждан мужского, так и женского пола, в связи с этим в программу включен вариант примерного тематического плана, предусматривающий совместное обучение юношей и девушек.

4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	15
Дифференцированный зачёт	1
Итого	70

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
(проведение пятидневных учебных сборов)

Наименование тем	Содержание занятий	Количество часов
1. Введение	Инструктаж по правилам поведения, технике безопасности и порядке прохождения сборов	1
2. Размещение и быт военнослужащих, основы безопасности военной службы	2.1. Осмотр казармы	1
	2.2. Организация обеспечения безопасности в условиях повседневной деятельности, распорядок дня	2
3. Организация внутренней службы	3.1. Назначение и состав суточного наряда, обязанности дневального	2
	3.2. Подготовка суточного наряда, несение внутренней службы	2
4. Организация караульной службы	4.1. Организация караульной службы, обязанности часового	2
	4.2. Несение караульной службы	2
5. Строевая подготовка	5.1. Одиночная строевая подготовка, строевые приемы без оружия	2
	5.2. Передвижение строем	2
6. Огневая подготовка	6.1. Техника безопасности при стрельбе, правила ведения огня из автомата	2
	6.2. Разборка-сборка, чистка, смазка, хранение автомата, работа частей и механизмов	2
	6.3. Практическая стрельба	2
7. Тактическая подготовка	7.1. Обязанности солдата, порядок выполнения команд, маскировка, выбор места для стрельбы	2
	7.2. Ознакомление с	2

	образцами вооружения мотострелковой дивизии	
	7.3. Вооружение стрелкового отделения, действия солдата в бою	2
8. Медицинская подготовка	Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя	2
9. Радиационная, химическая и биологическая защита	Средства и способы индивидуальной защиты, преодоление зараженного участка местности	2
10. Физическая подготовка	10.1. Кросс 1 км.	1
	10.2. Челночный бег, подтягивание	1
	10.3. Метание гранаты, разучивание упражнений комплекса утренней зарядки	1
Итого		35

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- массогабаритный макет 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова;

средства индивидуальной защиты:

- общевойсковой противогаз;
- общевойсковой защитный комплект;
- респиратор

приборы:

- радиационной разведки;
- химической разведки;
- бытовой дозиметр;
- макет простейшего укрытия в разрезе или в формате ЭОИ;
- макет убежища в разрезе или в формате ЭОИ;
- компас;
- визирная линейка;
- индивидуальные средства медицинской защиты:
- аптечка АИ;

- пакеты перевязочные ППИ;
- пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11;
- сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи;

перевязочные средства и шовные материалы, лейкопластыри:

- бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м x 14 см
- бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м x 10 см
- вата медицинская компрессная
- косынка медицинская (перевязочная)
- повязка медицинская большая стерильная
- повязка медицинская малая стерильная

медицинские предметы расходные:

- булавка безопасная
- шина проволочная (лестничная) для ног
- шина проволочная (лестничная) для рук
- шина фанерная длиной 1 м
- **врачебные предметы, аппараты и хирургические инструменты:**
- жгут кровоостанавливающий эластичный
- аппараты, приборы и принадлежности для травматологии и

механотерапии:

- манекен-тренажер для реанимационных мероприятий;
- шина транспортная Дитерихса для нижних конечностей (модернизированная);

санитарно-хозяйственное имущество инвентарное:

- носилки санитарные;
- знак нарукавного Красного Креста;
- лямка медицинская носилочная;
- флаг Красного Креста;

Набор плакатов и электронные издания:

- Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации;
- Ордена России;
- Текст Военной присяги;
- Воинские звания и знаки различия;
- Военная форма одежды;
- Мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе;
- Военно-прикладные виды спорта;
- Военно-учетные специальности солдат, матросов, сержантов и старшин
- Военные образовательные учреждения профессионального образования Министерства обороны Российской Федерации;
- Тактико-технические характеристики вооружения и военной техники, находящихся на вооружении Российской армии и армий иностранных государств;
- Несение караульной службы
- Мероприятия, проводимые при первоначальной постановке граждан на воинский учет;
- Нормативы по прикладной физической подготовке;
- Нормативы по радиационной, химической и биологической защите
- Набор плакатов или электронные издания:
 - Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия

- Приемы и правила метания ручных гранат
- Мины Российской армии
- Фортификационные сооружения
- Индивидуальные средства защиты
- Приборы радиационной разведки
- Приборы химической разведки
- Организация и несение внутренней службы
- Строевая подготовка
- Оказание первой медицинской помощи
- Гражданская оборона.

3.2. Образовательные технологии используемые при реализации программы:

- ✓ Информационно-коммуникационные технологии;
- ✓ Личностно ориентированное обучение;
- ✓ Здоровье сберегающие технологии;
- ✓ Игровые технологии;
- ✓ Интерактивные технологии;
- ✓ Мультимедийные технологии.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. - М., 1993—2007.
3. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
4. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

Основные источники:

Для обучающихся

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. - М., 2008.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. - М., 2008.
3. Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10—11 кл. - М., 2007.

4. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл.-М., 2007.

5. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. - М., 2006.

6. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учреждений. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. - М., 2007:

Для преподавателей

1. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. - М., 2007.
2. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10—11 кл. / А.Т.Смирнов, М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. - М., 2007.
3. Большой энциклопедический словарь. - М., 1997.
4. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2002.
5. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник-военной информации. - 2000. - № 5.
6. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров, - 2-е изд., доп. -М., 2003.
7. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М: Просвещение, 2005.
8. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.
9. Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений / В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. — М., 2006—2007.
10. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. - М., 2007.
11. Петров СВ. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М., 2000.
12. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
13. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ. ред. А.Т.Смирнова. - 6-е изд. -М., 2006.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	тестирование; фронтальный опрос;
пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	
оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;:	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: 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	
Знания	
основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;	тестирование; фронтальный опрос; комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;	
основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	
основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;	
порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования,	

призыва на военную службу;	
состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;	
основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;	
основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту. альтернативной гражданской службы;	
требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;	
предназначение, структуру и задачи РСЧС;	
предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.

1. Информационная деятельность человека

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

Практикум. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с ними. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специальное ПО, порталы, БД).

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

Практикум. Правовые нормы информационной деятельности. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Установка программного обеспечения. Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных).

2. Информация и информационные процессы

2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. *Представление информации в двоичной системе счисления.*

Практикум. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

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

2.2.1. Принципы обработки информации компьютером. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

Практикум. Программный принцип работы компьютера. Примеры компьютерных моделей различных процессов. Переход от неформального описания к формальному.

Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.

2.2.2. Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практикум. 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.

2.2.3. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практикум. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

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

2.2.4. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практикум. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.

2.3. *Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.*

Практикум. АСУ различного назначения, примеры их использования.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Практикум. **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.

3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях (2 час.).

Практикум 10. **Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.**

Защита информации, антивирусная защита.

3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Практикум. **Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.**

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

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

Практикум. 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.

4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Практикум. 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.

4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практикум. 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.

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

Практикум. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий. Использование презентационного оборудования.

Примеры геоинформационных систем.

5. Телекоммуникационные технологии

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

Практикум. Браузер. Примеры работы с Интернет-магазином, Интернет-СМИ, Интернет-турагентством, Интернет-библиотекой и пр.

Методы и средства создания и сопровождения сайта.

5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония.

Практикум. Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.

Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (система электронных билетов, банковские расчеты, регистрация автотранспорта, электронное голосование, система медицинского страхования, дистанционное обучение и тестирование, сетевые конференции и форумы и пр.). Участие в он-лайн конференции, анкетировании, конкурсе, олимпиаде или тестировании.

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика»

Наименование темы	Количество часов	
	Теорети ческий матери ал	Практикум ы
	95	
Введение	1	–
1. Информационная деятельность человека	4	4
2. Информация и информационные процессы	8	18
3. Средства ИКТ	6	10
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	7	17
5. Телекоммуникационные технологии	9	11
Итого	35	60
Всего	95	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии:

1. Проблемно-развивающее обучение
2. Информационно-коммуникационные технологии
3. Личностно-ориентированное обучение
4. Технология развития критического мышления
5. Здоровьесберегающие технологии
6. Интегрированное
7. Мультимедийные технологии

3.2 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального цикла предполагает наличие учебного кабинета «Информатика»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий,
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением.
- принтер
- мультимедиа проектор

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Информатика в схемах./Н.Е.Астафьева и др. – М., 2006. – 48с.: ил.
2. Угринович Н.Д. и др. Информатика и информационные технологии. Учебник 10 – 11 кл. – М., 2005. – 600с.
3. Угринович Н.Д. и др. Практикум по информатике и информационным технологиям. Учебник 10 – 11 кл. – М., 2005. – 394с.
4. Сборник заданий для ЕГЭ по Информатике
5. Дополнительные источники: Банк данных ЕГЭ « Информатика»

Рекомендуемая литература

Для учащихся

1. Бешенков С.А., Кузьмина Н.В., Ракитина Е.А. Информатика. Учебник 11 кл. – М., 2002.
2. Бешенков С.А., Ракитина Е.А. Информатика. Учебник 10 кл. – М., 2001.
3. Кузнецов А.А. и др. Информатика, тестовые задания. – М., 2006.
4. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учеб. пособие. – М., 2004.
5. Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник. – М., 2005.
6. Самылкина Н.Н. Построение тестовых задач по информатике. Методическое пособие. – М., 2006.

7. Семакин И.Г. и др. Информатика. Структурированный конспект базового курса. – М., 2004.
8. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика. Задачник-практикум 8–11 кл. (в 2 томах). – М., 2002.
9. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика. Учебник 10-11 кл. – М., 2007.
10. Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб. пособие. – М., 2005.
11. Угринович Н.Д. и др. Практикум по информатике и информационным технологиям 10–11 кл. – М., 2002.
12. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник 10–11 кл. – М., 2002.
13. Угринович Н.Д. Преподавание курса «Информатика и ИКТ» 7–11 классы. – М., 2005.

Для преподавателей

1. Андреева Е.В. и др. Математические основы информатики, Элективный курс. – М., 2005.
2. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Практикум. Учебное пособие. Элективный курс. – М., 2005.
3. Майкрософт. Основы компьютерных сетей. – М., 2005.
4. Майкрософт. Основы программирования на примере Visual Basic.NET. – М., 2005.
5. Майкрософт. Учебные проекты с использованием Microsoft Office. – М., 2006.
6. Монахов М.Ю. Создаем школьный сайт. Элективный курс. Практикум. – М., 2005.
7. Монахов М.Ю. Учимся проектировать на компьютере. Элективный курс. Практикум. – М., 2005.
8. Угринович Н.Д. Исследование информационных моделей. Элективный курс. – М., 2004.
9. Усенков Д.Ю. Уроки WEB-мастера. – М., 2003.
10. Шафрин Ю.А. Информатика. Информационные технологии. Том 1-2. – М., 2004.

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, зачетных работ

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>знать/понимать</u>	
1. Объяснять различные подходы к определению понятия "информация". 2. Различать методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации. 3. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей) 4. Назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы. 5. Использование алгоритма как модели автоматизации деятельности 6. Назначение и функции операционных систем.	Устный опрос Самостоятельные работы Тестирование Внеаудиторная, самостоятельная работа выполнение индивидуальных заданий Создание сообщений, поиск дополнительной информации Зачетные работы.
<u>уметь</u>	
1. Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники. 2. Распознавать информационные процессы в различных системах. 3. Использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования. 4. Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей. 5. Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий. 6. Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые. 7. Просматривать, создавать, редактировать,	устный опрос Подготовить доклады, рефераты; сообщения Выполнение практических заданий Использование компьютерной техники Самостоятельные работы: Выполнение заданий на

сохранять записи в базах данных. 8. Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр. 9. Представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.) 10. Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: 1. эффективной организации индивидуального информационного пространства; 2. автоматизации коммуникационной деятельности; 3. эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.	кодирование и декодирование информации Тестирование по темам Зачетные работы

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики в учреждениях начального и среднего профессионального образования.

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. *Приближенное значение величины и погрешности приближений.*

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.

Основы тригонометрии

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества, формулы приведения. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. *Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.* Преобразования простейших тригонометрических выражений.

Простейшие тригонометрические уравнения. Решение тригонометрических уравнений. *Простейшие тригонометрические и неравенства. Арксинус, арккосинус, арктангенс числа.*

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.

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

Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция).

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

Обратные тригонометрические функции.

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

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.

Понятие о непрерывности функции.

Производная. Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. 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, её геометрический и физический смысл. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. 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.

Уравнения и неравенства

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

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

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.

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

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики

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

Элементы теории вероятностей

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

Элементы математической статистики

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

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

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 (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).

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.

Примерные темы для исследовательских и лабораторных работ

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 Бернулли повторных испытаний

Исследование уравнений и неравенств с параметром

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ темы	Наименование тем	Содержательные линии	Кол- во часов
1	Введение		1
2	Развитие понятия о числе	Алгебраическая	20
3	Корни, степени и логарифмы	Алгебраическая, теоретико-функциональная, уравнений и	39

		неравенств	
4	Прямые и плоскости в пространстве	Геометрическая	30
5	Элементы комбинаторики	Стохастическая	18
6	Координаты и векторы	Геометрическая	26
7	Основы тригонометрии	Алгебраическая, теоретико-функциональная, уравнений и неравенств	49
8	Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции	Теоретико-функциональная	32
9	Многогранники	Геометрическая	38
10	Тела и поверхности вращения	Геометрическая	12
11	Начала математического анализа	Теоретико-функциональная	44
12	Измерения в геометрии	Геометрическая, теоретико-функциональная	30
13	Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики	Стохастическая	12
14	Уравнения и неравенства	Уравнений и неравенств	32
15	Повторение	Алгебраическая, теоретико-функциональная, уравнений и неравенств, стохастическая, геометрическая	34
	итого		417

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии:

8. Проблемно-развивающее обучение
9. Информационно-коммуникационные технологии
10. Личностно-ориентированное обучение
11. Технология развития критического мышления
12. Здоровьесберегающие технологии
13. Интегрированное
14. Мультимедийные технологии

3.2 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального цикла предполагает наличие учебного кабинета «Математика»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий,
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. - Москва, Просвещение 2005г.
- Атанасян Л.С. и др. Геометрия 10-11 кл. - Москва, Просвещение 2007г.
- Мордкович А.Г. Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. - Москва, 2007г. (часть I, часть II)
- Мордкович А.Г., Семенов П.В. Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. - Москва, 2007г. (часть I, часть II)

Дополнительные источники:

1. Банк данных ЕГЭ Математика
2. Дорофеев Г.В. Математика. Сборник заданий для подготовки и проведения письменного экзамена за курс средней школы – 10 издание., стереотип. – М., Дрофа, 2007. – 160с.: ил
3. Ивлёв Б.М. дидактические материалы по алгебре и началам анализа для 10 класса. – М.: Просвещение, 2002. – 176с.
4. Ивлёв Б.М. дидактические материалы по алгебре и началам математического анализа для 11 класса. – М.: Просвещение, 2002. – 176с.
5. Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл. – М., 1991
6. Виленкин Н.Я. и др. Алгебра и начала математического анализа. 10(11) кл.: Учеб. для углубленного изуч. математики. – М., 2005
7. Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа (базовый уровень). 10-11 кл. – М., 2001
8. Погорелов и др. Геометрия 10-11 кл. - Москва, Просвещение, 1991

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, контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
• выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; • находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения; • выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; • распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;	Самостоятельные работы Математические диктанты Устный опрос Тестирование Контрольные работы Внеаудиторная, самостоятельная работа выполнение индивидуальных заданий
• анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; • изображать основные многогранники; выполнять чертежи по условиям задач; • строить простейшие сечения • использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; • проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; • вычисления площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства. • Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной	Решение проблемных задач; Выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; Узнавание ранее изученных объектов и свойств. Домашняя работа Выполнение расчетно-графических и геометрических работ.

жизни.	
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;	контрольная работа устный опрос Подготовить доклады, рефераты; сообщения
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, возникновения и развития геометрии;	
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Право»

Введение

Юриспруденция как важная общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Виды и формы правовой информации.

1. Правовое регулирование общественных отношений

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.

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

Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ.

Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. *Систематизация права. Особенности развития системы права и системы законодательства в современных условиях.*

Правовые отношения и их структура.

Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

2. Основы конституционного права Российской Федерации

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

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

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.

Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства.

Понятие избирательной системы. Избирательный процесс: понятие, принципы. Формы и процедуры избирательного процесса.

Право на благоприятную окружающую среду. Гарантии и способы защиты экологических прав граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Право на альтернативную гражданскую службу.

Права и обязанности налогоплательщика.

3. Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения.

Физические лица. Юридические лица. Организационно-правовые формы юридических лиц.

7

Гражданско-правовые договоры.

Правовой режим предпринимательской деятельности.

Имущественные права.

Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя.

Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Принципы гражданского процесса. Порядок обращения в суд. Судебное

разбирательство. Порядок обжалования судебных решений.
 Защита прав потребителей.
 Семейное право и семейные правоотношения.
 Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.
Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.
 Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.
 Трудовое право и трудовые правоотношения.
 Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство.
 Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. *Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних.*
 Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения.
 Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.
 Административное право и административные правоотношения.
 Административные проступки. Административная ответственность.
 Порядок производства по делам об административных правонарушениях.
 Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность.
 Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.
 Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.
 Особенности уголовного процесса. Стадии уголовного процесса.
 Порядок обжалования судебных решений в уголовном процессе.
 Основания и порядок обращения в Конституционный Суд РФ.
 Правовые последствия принятия решения Конституционным Судом РФ.

4. Международное право и его особенности

Международное право. Международное гуманитарное право.
 Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

8

Примерные темы рефератов

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 милиции 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.
Примерные темы для организации проектной деятельности
 Организация профилактики правонарушений в молодежной среде.
 Юридическая помощь населению.
 Как организовать свой бизнес.
 Правовое регулирование профессиональной деятельности: вопросы теории и практики.
 Я – гражданин России (я и мой выбор).

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование тем	Количество часов
Введение	2
1. Правовое регулирование общественных отношений	30
2. Основы конституционного права Российской Федерации	32
3. Отрасли российского права	71
4. Международное право и его особенности	5
Итого	140

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета осуществляется в учебном кабинете «История и обществознание».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- технические средства обучения:
компьютеры, мультимедийный проектор, демонстрационный экран,
диски с презентациями.

3.2. Образовательные технологии используемые при реализации программы:

- ✓ Информационно-коммуникационные технологии;
- ✓ Личностно ориентированное обучение;
- ✓ Здоровье сберегающие технологии;
- ✓ Игровые технологии;
- ✓ Интерактивные технологии;
- ✓ Мультимедийные технологии.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Т.В. Кашанина А.В. Кашанин. Право. учебник для 10-11 классов профильных средних учебных заведений. В2-х ч. – М.: ВИТА-пресс, 2011г.

2.Право: для учащихся 10-х классов профильных средних учебных заведений / под ред.Л.Н. Боголюбова, Е.А. Лукашовой, А.И.Матвеева.- М.: Просвещение, 2009г.

3. Право: для учащихся 11-х классов профильных средних учебных заведений / под ред.Л.Н. Боголюбова, Т.Е. Абовой, А.И.Матвеевой.- М.: Просвещение, 2009г.

Дополнительная литература:

1. Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лабезникова. Человек и общество, уч.пос. в 2-х ч.- М.: Просвещение,2009г.

2.А.В.Ильин. Из истории права,уч.пос.10-11класс.- М.: Просвещение, 2009г.

3.А.Ф.Никитин. Основы права, учебник для 10-11-х классов. – М.: Просвещение, 2009г.

4. Кодексы РФ.

5. Юридические справочники, словари, энциклопедии.

6. Периодическая печать.

Интернет – ресурсы:

<http://www.garant.ru/>

<http://www.consultant.ru/>

<http://law-journal.ru/>

<http://faq.pravo.ru/>

<http://publishing-vak.ru/law.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется в процессе решения ситуационных задач и контрольных работ, тестирования, индивидуальных заданий, написания рефератов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
характеризовать основные отрасли права; систему конституционных прав и свобод человека и гражданина; избирательный и законодательный процессы в России; принципы организации и деятельности органов государственной власти; порядок рассмотрения гражданских, трудовых, административных споров	- устный опрос; - тестирование; - ситуационные задачи;
объяснять происхождение государства и права, их взаимосвязь; механизм правового регулирования ;содержание прав, обязанностей и ответственности гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, военнообязанного, работника, потребителя, супруга); особенности правоотношений, регулируемых	- тестирование; - решение ситуационных задач; - ответы на вопросы; - деловая игра; - семинар

публичным и частным правом	
различать формы (источники) права, субъектов права; виды судопроизводства; полномочия органов внутренних дел, прокуратуры, адвокатуры, нотариата; правовые формы предпринимательской деятельности; имущественные и неимущественные права и способы и способы их защиты; отдельные виды гражданско – правовых договоров	- решение ситуационных задач; - тестирование; - устный опрос; - семинар
приводить примеры различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности, гарантий реализации основных конституционных прав и свобод	- устный опрос; - тестирование; - решение ситуационных задач;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	- тестирование; - решение ситуационных задач;
анализировать тексты законодательных актов с точки зрения конкретных условий их реализации	- решение ситуационных задач
излагать и аргументировать собственные суждения о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права применять правила (нормы) отношений, направленных на согласование интересов различных сторон (на заданных примерах)	- устный опрос - решение ситуационных задач - контрольная работа
выбирать соответствующие закону формы поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом	- решение ситуационных задач - устный опрос
обращаться в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью	решение ситуационных задач
Знания	
знать систему и структуру права, современные правовые системы; общие правила применения права, современные правовые	- защита конспекта - устный опрос - презентация схем

системы; общие правила применения права; содержание прав и свобод человека; понятие и принципы правосудия; основные юридические профессии.	
использовать приобретенные знания и умения в повседневной жизни для поиска, первичного анализа и использования правовой информации при обращении в надлежащие органы за юридической помощью	- семинар - решение ситуационных задач

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономика»

Введение

Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности.

1. ЭКОНОМИКА И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ НАУКА

1.1. Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. 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.

1.2. Факторы производства и факторные доходы

Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент. Основные теории происхождения процента.

Практическая работа

Расчет прибыли и рентабельности продукции

1.3. Выбор и альтернативная стоимость

Экономический выбор. Метод научной абстракции. Стоимость. Потребительная и меновая стоимость. Альтернативная стоимость. Альтернативные затраты.

1.4. 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. 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.

2. СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

2.1. Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения. Страхование

Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Реальная и номинальная заработная плата и реальные и номинальные доходы. Сбережения населения. Страхование.

Практическая работа

Расчет семейного бюджета.

2.2. Рациональный потребитель

Суверенитет потребителя. Рациональность потребителя и свобода выбора. Теория предельной полезности. Потребительское равновесие. Переход от кардинализма к ординализму. Эффект замещения. Эффект дохода. Излишек потребителя. Бюджетная линия потребителя. Кривые безразличия.

3. РЫНОЧНАЯ ЭКОНОМИКА

3.1. 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.

Практическая работа

Анализ спроса и предложения, рыночного равновесия.

3.2. Экономика фирмы: 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.

3.3. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда

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 социально-экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда.

Практическая работа

Расчет длительности производственного цикла.

3.4. Издержки. Выручка

Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование. Доход предприятия.

3.5. 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.

4. ТРУД И ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА

4.1. Труд. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование 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.

4.2. Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы

Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов.

5. ДЕНЬГИ И БАНКИ

5.1. Понятие денег 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.

5.2. Банковская система. Финансовые институты

Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка 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.

5.3. 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.

6. ГОСУДАРСТВО И ЭКОНОМИКА

6.1. Роль государства в экономике. Общественные блага

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.

6.2. Налоги. Система и функции налоговых органов

Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов.

6.3. Государственный бюджет. Государственный долг

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.

6.4. Понятие ВВП. Экономический рост. Экономические циклы

Понятие валового внутреннего продукта. 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.

6.5. Основы денежной политики государства

Понятие кредитно-денежной политики. Цели и задачи кредитно-денежной политики. Инструменты кредитно-денежной политики. Операции на открытом рынке. Политика изменения учетной ставки. Нормы обязательных резервов. Политика «дорогих» и «дешевых» денег. Эффективность и границы денежно-кредитного регулирования.

7. МЕЖДУНАРОДНАЯ ЭКОНОМИКА

7.1. Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли

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.

7.2. Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы

Понятие валюты. Валютный курс и его характеристики. 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. Глобальные экономические проблемы.

7.3. Особенности современной экономики России

Экономические реформы в России. Экономический рост. Инвестиционный климат в современной России. Россия и мировая экономика.

Примерные темы рефератов

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 и его роль.

Особенности миграционных процессов во 2-й половине XX в.

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.

Офшорный 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).

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Количество часов
	140
Введение	2
1. Экономика и экономическая наука	19
1.1. Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченность ресурсов	3
1.2. Факторы производства и факторные доходы	6
1.3. Выбор и альтернативная стоимость	3
1.4. Типы экономических систем	3
1.5. Собственность. Конкуренция	2
1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена	2
2. Семейный бюджет	13
2.1. Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения. Страхование	8
2.2. Рациональный потребитель	5
3. Рыночная экономика	37
3.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры	8
3.2. Экономика фирмы: цели, организационные формы	8
3.3. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда	8
3.4. Издержки. Выручка	6
3.5. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок	7
4. Труд и заработная плата	15
4.1. Труд. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда	8
4.2. Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы	7
5. Деньги и банки	14
5.1. Понятие денег и их роль в экономике	4

Наименование разделов и тем	Количество часов
	140
5.2. Банковская система. Финансовые институты	6
5.3. Инфляция и ее социальные последствия	4
6. Государство и экономика	26
6.1. Роль государства в экономике. Общественные блага	4
6.2. Налоги. Система и функции налоговых органов	4
6.3. Государственный бюджет. Государственный долг	4
6.4. Понятие ВВП. Экономический рост. Экономические циклы	10
6.5. Основы денежной политики государства	4
7. Международная экономика	12
7.1. Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли	4
7.2. Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы	4
7.3. Особенности современной экономики России	4
Итого	140

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Классические технологии: информационные и обзорные лекции, семинары беседы, тренинги.

Технологии проблемного обучения.

Игровые технологии: деловые и ролевые игры.

Технологии проектного обучения: исследовательские, творческие и информационные проекты.

Интерактивные технологии: лекции «обратной связи», семинары-дискуссии, семинары-дебаты.

Информационно-коммуникационные образовательные технологии: лекции-визуализации, практические занятия-презентации

Личностно – ориентированное обучение

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Мебель и оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная

2. Стул преподавателя 3.

Стол преподавателя

4. Столы для обучающихся 5.

Стулья для обучающихся 6.

Компьютер

7. Проектор

8. Интерактивная доска

Рекомендуемые средства обучения:

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия. – М., 2002.

Гомола А.И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – 5-е изд., испр. и доп. – М., 2007.

Гомола А.И. Профессии в сфере экономики и управления: учеб. пособ. – М., 2007.

Гомола А.И. Бизнес-планирование. Уч. пособие для СПО. – М., 2005.

Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет. Учебник. – 3-е изд., испр. и доп. – М., 2006.

Гражданский кодекс РФ с изменениями и дополнениями. – М., 2004.

- Грузинов В.П. Экономика предприятия. – М., 2002.
- Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2007.
- Камаев В.Д. Экономическая теория: краткий курс: учебник. – 2-е изд., стер. – М., 2007.
- Кожевников Н.Н. Основы экономики. Учебник для ссузов. – М., 2005.
- Нуреев Р.М. Курс микроэкономики. – М., 2008.
- Сафонов Н.А. Экономика предприятия. – М., 2002.
- Слагода В.Г. Экономическая теория: уч. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. – М., 2005.
- Соколинский В.М. Экономическая теория: уч. пособие. – 3-е изд., стер. – КноРус, 2007.
- Соколова С.В. Основы экономики. Учебник для НПО. – М., 2002.
- Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь к учебнику для НПО. – М., 2002.
- Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика. Учебник. – М., 2006.
- Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник для НПО. – М., 2004.
- Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2007.
- Экономика предприятия (фирмы): Практикум/ Под ред. проф. О.И. Волкова, проф. В.Я. Позднякова. – М., 2007.

Для преподавателей

- Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организаций (предприятий): учеб. / под ред. И.В. Сергеева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2007.
- Черемных Ю.Н. Микроэкономика. Продвинутый уровень: Учебник. – М., 2008.
- Экономика организации (предприятия): учебник/ под ред. Н.А. Сафронова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2007.
- Экономика предприятия: Учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2007.
- Экономическая теория / под ред. А.И. Добрынина, Л.С. Тарасевича, 3-е изд. – СПб., 2007.

Примерные темы рефератов

- 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 и его роль.
- Особенности миграционных процессов во 2-й половине XX в.

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.

Офшорный 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).

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
Освоение знаний:	
функции денег	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
банковскую систему	Тестирование Устный опрос Заслушивание сообщений
причины различий в уровне оплаты труда	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
основные виды налогов	Тестирование Устный опрос Заслушивание сообщений
организационно-правовые формы предпринимательства	Устный опрос Заслушивание рефератов
виды ценных бумаг	Тестирование Устный опрос Заслушивание сообщений
факторы экономического роста	Устный опрос Заслушивание рефератов
Освоение умений:	
приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем	Тестирование
описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост,	Практическая работа Тестирование

глобализацию мировой экономики	
объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли	Тестирование

3.4 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29749

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих - повар, кондитер.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

СТРУКТУРА И - СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Кол- во</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	16
Итоговая аттестация в форме зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем	Уровень
1	2		3	4
ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			48	
Раздел 1				
Понятие о				
Тема 1.1 Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов	Содержание учебного материала		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
	Практические занятия		1	
	1	Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования.		
	2	Микрокопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	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.			

Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов	Содержание учебного материала		3	2
	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	1	
	Практические занятия		2	
	1	Методы культивирования микроорганизмов.		
	2	Овладение методами количественного учета микробиологического анализа пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Проработка записей конспекта. Выполнение домашнего задания. Подбор статей из журналов и газет по темам.			
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные				2
Тема 2.1. Инфекционн ые заболевания	Содержание учебного материала		2	
	1	Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Пути проникновения и передачи инфекции.	1	
	Практические занятия		1	
		Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Разработать: Меры профилактики зооноз. Составить схему: Виды порчи пищевых продуктов. Меры профилактики зооноз.			
Тема 2.2. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала		2	
		Острые кишечные инфекции: Меры профилактики острых кишечных инфекций. Зоонозы. Меры предупреждения распространения зооноз.	1	
	Практические занятия		1	

	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Проработка записей конспекта. Выполнение домашнего задания. Подбор статей из журналов и газет по темам.	
Тема 2.3. Пищевые отравления бактериального происхождения	Содержание учебного материала	2
	Общее понятие о пищевых отравлениях Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры по предупреждению отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы.	
	Практические занятия	1
	Возбудители пищевых инфекций. Возбудители	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Выполнение реферата Составить схему пищевых отравлений.	
Тема 2.4. Пищевые отравления немикробного происхождения	Содержание учебного материала	2
	Отравление продуктами ядовитыми по своей природе. Отравление продуктами временно ядовитыми.	1
	Практические занятия	1
	Анализ материалов расследования пищевых отравлений немикробного происхождения	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
Тема 2.5. Глистные заболевания	Подготовка мультимедийной презентации по теме: «Пищевые инфекционные заболевания».	
	Содержание учебного материала	2
	Общие понятия о глистных заболеваниях. Причины, вызывающие	1
	Практические занятия	1
	Анализ материалов расследования глистных заболеваний Разработка мероприятий по профилактике глистных	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
Раздел 3 Основы гигиены и	Составить схемы пищевых отравлений с указанием возбудителей. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы.	
	Содержание учебного материала	2
	Основные сведения о санитарии и гигиене труда.	1

		Понятие о личной гигиене. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников общественного питания. Содержание полости рта. Санитарная одежда и правила ее ношения и хранения.		
	Практические занятия		1	
		Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ПОП». . Составить алгоритм мытья посуды ручным и механизированным			
Тема 3.1. Санитарный режим предприятия общественного питания	Содержание учебного материала		2	
		Санитарный режим поведения. Медицинские обследования. Санитарный контроль. Инфекционные заболевания персонала предприятий	1	
	Практические занятия		1	
		Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Подготовка реферата «Вредные условия производства и влияние их на состояние здоровья работающих». Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практической работы.			
Тема 3.2. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	
		Требования к устройству предприятий общественного питания. Требования к содержанию производственных и подсобных помещений. Дезинфицирование и дезинфицирующие средства. Борьба с грызунами, мухами и насекомыми	1	
	Практические занятия		1	
	1	Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям		
	2	Санитарно-микробиологический контроль воздуха жилых помещений.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Разработать схему санитарного контроля за качеством готовой продукции. Разработать правила отпуска обедов на дом.			

Тема 3.3 Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	Санитарные требования к механическому оборудованию. Санитарные требования к тепловому и холодильному оборудованию. Санитарные требования к немеханическому оборудованию.	1	
	Практические занятия	1	
	Санитарно - микробиологический контроль предприятия методом смывов с поверхности предметов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Разработать таблицу: « Оценка готовой пищи». Составить схему приготовления дезинфицирующих средств		
Тема 3.4 Санитарные требования к инвентарю и инструментам	Содержание учебного материала	2	
	Требования к инвентарю и инструментам. Требования к кухонной посуде Требования к столовой посуде. Мытье столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем и посудой.	1	
	Практические занятия	1	
	Подготовка инвентаря и оборудования к дезинфицированию. Дезинфицирование.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Разработать схему санитарного контроля за качеством готовой продукции. Разработать схему последовательности уборки автотранспорта и тары для перевозки пищевых продуктов.		
Тема 3.5 Требование к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	2	
	Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Приемка пищевых продуктов на хранение. Условия хранения пищевых продуктов.	1	
	Практические занятия	1	
	Разработка мер по санитарному требованию к приемке пищевых продуктов на хранение.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Разработать схему последовательности уборки автотранспорта и тары для перевозки пищевых продуктов.		
Тема 3.6 Санитарные	Содержание учебного материала	4	

требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	Требования к варке продуктов. Требования к жарке продуктов. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся и особоскоропортящихся блюд Санитарные требования к приготовлению кондитерских кремовых изделий и мягкого мороженого.	1	2
	Практические занятия	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Разработать таблицу: «Оценки готовой пищи». Составить таблицу пищевых		
	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология

предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2.Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального цикла предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

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:
- микроскопы, лупы, контрольные образцы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.3.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», 2011г.
3. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Матюхина З.П., М: Изд-Центр «Академия», 2011г. Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2012г.

Нормативно-правовые источники:

1. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья»

2. СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3. СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»

4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [Электронный ресурс]. www.edu.ru – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

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	Формы и методы контроля и оценки результатов
Умения:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	устный опрос; оценка результатов выполнения практических работ
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	устный опрос; оценка результатов выполнения практических работ
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	устный опрос; оценка результатов выполнения практических работ; тестовый
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	устный опрос; оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	- оценка кроссворда - тестовый контроль - устный опрос
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- оценка мультимедийной презентации - оценка реферата - устная проверка - тестовый контроль
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	- оценка реферата - оценка результатов выполнения практической работы
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	- оценка реферата - оценка результатов выполнения практических работ - устный опрос

- правила личной гигиены работников пищевых производств;	- оценка кроссворда - оценка результатов выполнения практических работ
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	- оценка результатов выполнения практических работ
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	- устный опрос - оценка результатов выполнения практической

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.2. Область применения программы

Программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807.01 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

В результате освоения общепрофессиональной 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 нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточная норма 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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

На освоение рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрено:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 16 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	<i>Кол-во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические работы	16
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	16
<i>Итоговая аттестация дифференцированный зачет</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ОП 02. Физиология питания с основами товароведения		48	
Тема 1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала	3	
1	Пищевые вещества, витамины и их значение. Белки, жиры, углеводы: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения в организме человека. Витамины, минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Вода, ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулировании. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.		2
2	Роль внутренних органов в процессе пищеварения Понятие о процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.		2
3	Обмен веществ и энергии Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ, в процессе регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Группы населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.		2
4	Питание различных групп населения Энергетическая ценность пищи. Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.		
	Лабораторная работа Составление меню с расчетом суточной нормы в ккал для различных групп населения.	1	

		Контрольная работа	1	
Самостоятельная работа обучающихся		1. Составить таблицу влияния белка, жиров и углеводов в организме на жизнедеятельность различных органов. 2. Составить таблицу сохранности витаминов при кулинарной обработке продуктов. Значение витаминизации пищи. 3. Начертить схему пищеварительного тракта. 4. Составить таблицу физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения. 5. Рассчитать суточный расход энергии в зависимости от видов деятельности. 6. Составить меню дневного рациона в зависимости от вида деятельности. 7. Составить меню дневного рациона для детского питания. 8. Составить таблицу калорийности основных продуктов питания.		
Внеаудиторная самостоятельная работа		1. Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. 2. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов и минеральных веществ. 3. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании. 4. Изменение в организме при недостатке белка в питании. 5. Изменение в организме при недостатке и избытке жира в питании. 6. Изменения в организме при недостатке и избытке углеводов в питании.		
Тема 2. Основы			11	
Тема 2.1. Задачи товароведения	1	Товароведение пищевых продуктов, качество и хранение продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте пищевых продуктов. Качество продовольственных товаров. Определение понятия качества продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество. Методы определения качества товаров: органолептические и лабораторные. Основы хранения продовольственных товаров в условиях предприятий общественного питания. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении. Факторы, влияющие на ее размеры, ее виды и нормирование. Стандарты. Сертификаты. Штриховой код		2
Тема 2.2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	Лабораторная работа		2	
	1	Методы определения качества товаров органолептическим способом		
	1	Классификация, характеристика основных видов овощей. Показатели качества овощей. Условия хранения овощей. Естественная убыль при хранении, реализации. Овощи. Плоды. Продукты переработки плодов и овощей. Ассортимент показатели качества. Дефекты, условия и сроки хранения. Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных). Упаковка, сроки хранения. Использование в кулинарии		2

	Лабораторная работа		2	
	1	Определение естественной убыли овощей по сборнику рецептур.		
	2	Изменения, происходящие в плодах и овощах при хранении.		
	3	Определение качества консервированных овощей.		
Тема 2.3. Вкусовые продукты	1	Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай. Кофе. Кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.		1
Тема 2.4. Мясные товары	1	Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Показатели качества свежего мяса. Хранение. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность, показатели качества и хранение. Кулинарное использование.		2
	Практическое занятие		1	
	1	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, показатели качества		
Тема 2.5. Колбасные изделия	1	Колбасные изделия и мясокопчености. Значение в питании. Виды и сорта колбасных изделий. Показатели качества. Основные виды мясокопчености, требования к их качеству. Условия хранения колбасных изделий и мясокопченостей. Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов. Характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества. Пороки консервов. Упаковка, маркировка и хранение. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, показатели качества, упаковка, транспортирование, хранение мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Использование мяса и мясопродуктов в кулинарии.		2
Тема 2.6. Рыба и рыбные продукты	1	Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Живая рыба. Охлажденная, мороженая рыба и рыбное феле. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Маринованная рыба. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Кулинарное использование		2
	Практическое занятие		1	
	1	Определение качества охлажденной и замороженной рыбы.		
Тема 2.7. Молочные товары	1	Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Транспортирование молока, условия хранения. Сливки, сметана. Химический состав, способы выработки, ассортимент, показатели качества, упаковка, транспортирование и хранение. Творог, простокваша, кефир и др. кисломолочные продукты. Мороженое, состав и пищевая		2

		ценность этих продуктов, классификация, сорта, показатели качества, пороки, упаковка, транспортирование, хранение. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Сыры плавленые, топленые и порошковые. Показатели качества сыров, пороки, транспортирование и хранение.		
	Практическая работа		2	
	1	Творог, простокваша, кефир и др. кисломолочные продукты. Ассортимент, показатели качества.		
Тема 2.8. Яичные товары	1	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категория яиц. Показатели качества и изменение, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц. Упаковка, транспортировка и хранение. Продукты переработки яиц. Меланж и яичный порошок. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		2
	Лабораторная работа		1	
	1	Определение свежести яиц.		
Тема 2.9. Пищевые жиры.	1	Состав и пищевая ценность масла, Масло с наполнителями, масло топленое. Основные показатели качества масла, пороки, упаковка, хранение. Особенности состава животных жиров, виды, показатели качества, упаковка и хранение. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта растительных масел. Показатели качества, упаковка и хранение. Кулинарные жиры. Назначение кулинарных жиров, виды, показатели качества. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		2
	Практическое занятие		2	
	1	Определение видов растительного масла по способу обработки		
Тема 2.10.Зерномучные товары.	1	Химический состав зерна. Основные зерновые культуры. Требования к качеству и методы определения. Способы и условия хранения муки, круп. Процессы, происходящие при хранении и предотвращение процессов, вызывающих ухудшение их качества. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Черствление, причины и меры замедления его. Ассортимент ржаного хлеба, ржано-пшеничного. Характеристика сортов, требования к качеству. Ассортимент пшеничного хлеба. Булочные изделия, ассортимент, характеристика, показатели качества по стандарту. Национальные и диетические сорта хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий, транспортирование хлеба. Виды макаронных изделий. Показатели качества. Дефекты, упаковка и условия хранения. Использование продуктов переработки зерна в кулинарии и мучном кондитерском производстве.		

	Практическое занятие		2	
	1	Исследование различных видов круп. Виды макаронных изделий		
	2	Исследование различных видов муки.		
	3	Определение качества хлебобулочных изделий.		
Тема 2.11. Дрожжи, химические разрыхлители и вспомогательные материалы для производства	1	Виды, характеристика. Свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы. Характеристика, свойства, требования к качеству. Применение. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий		2
	Практическое занятие		2	
		Определение видов дрожжей, качества и подъемной силы		
	Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная работа обучающихся Проработка записей конспекта. Выполнение домашнего задания.				

аудиторная самостоятельная работа 1. Составить таблицу особенностей хранения основных продуктов питания. 2. Составить таблицу основных болезней овощей и причины их возникновения. 3. Составить таблицу основных болезней плодов и причины их возникновения. 4. Составить таблицу процессов происходящих при консервировании, квашении и солении овощей. 5. Заполнить таблицу характеристики основных семейств промысловых рыб. 6. Составить таблицу процессов происходящих при солении рыбы. 7. Составить таблицу процессов происходящих при солении, копчении рыбы. 8. Составить таблицу процессов происходящих при вялении рыбы. 9. Составить таблицу упитанности туш по виду мяса, возрасту животных, клеймении. 10. Нарисовать виды клейм, в зависимости от упитанности животных. 11. Составить таблицу колбасных изделий по виду и сорту. 12. Заполнить характеристику ассортимента мясных консервов. 13. Дать характеристику сгущенного и сухого молока, их пищевую ценность. 14. Взаимозаменяемость и применение сгущенного и сухого молока 15. Дать классификацию сыров по видам и сортам. 16. Дать характеристику яичных продуктов переработки. 17. Заполнить таблицу ассортимента масла коровьего. 18. Заполнить таблицу ассортимента животных жиров. 19. Заполнить таблицу ассортимента растительных жиров. 20. Заполнить таблицу ассортимента круп. 21. Заполнить таблицу ассортимента и применение муки по способу использования. 22. Заполнить таблицу ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. 23. Заполнить таблицу ассортимента сахара.		
24. нить натуральный и искусственный мед и сделать вывод полезности меда. 25. Сравнить натуральное кофе и кофейные напитки и сделать вывод влияние их на организм человека. 26. Заполнить таблицу ассортимента и использования пряностей в пищевой промышленности. 27. Заполнить таблицу ассортимента соли. 28. Заполнить таблицу ассортимента вин и использование его по назначению. 29. Дать характеристику химических разрыхлителей, их применение. 30. Заполнить таблицу ассортимента пищевых красителей. 31. Ассортимент и применение десертных овощей. 32. Ассортимент и применение экзотических овощей. 33. Ассортимент семечковых плодов. 34. Ассортимент косточковых плодов.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поурочная дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2.Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по наличию обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров»;

комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

3.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов дополнительной литературы

Основные источники:

П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М: Изд Центр «Высшая школа»

З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2011г.

Дополнительные источники

В.Н.Гончарова, Е.Я. Голощапова «Товароведение пищевых продуктов» М: «Экономика» 2012г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд- Центр «Академия», 2012г.

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»

«Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.

Интернет ресурсы

<http://www.100menu.ru/pages/libre/savaren/1.htm>

Статьи по кулинарии-

http://bigkuhnya.ru/index.php?option=com_content&task=blogcategory&id=20&Itemid=34

Все о витаминах, микроэлементах и минеральных веществах-

<http://vse-vitaminy.narod.ru/tag-vitaminy-i-mineraly-page1.html>

Основы физиологии питания-<http://rus-kuhna.ru/osnovy-fiziologii-pitaniya>

Основы товароведения-<http://rus-kuhna.ru/osnovy-tovarovedeniya>

Товароведение- <http://works.tarefer.ru/83/index.html>

Методика проведения органолептического анализа- <http://www.foodservice-info.ru/news/1278.html>

Товароведение продовольственных товаров-

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	Формы и методы контроля и оценки результатов
Умения:	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и	Устный опрос, практическая работа
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Устный опрос, практическая работа
- составлять рационы питания.	Устный опрос, практическая работа
Знания:	
- роль пищи для организма человека;	устный опрос, тестирование,
- основные процессы обмена веществ в организме;	устный опрос, тестирование,
- суточный расход энергии;	устный опрос, тестирование,
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных	тестовые задания, практическая работа
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	тестовые задания, практическая работа
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	устный опрос, тестирование, практическая работа
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	устный опрос, тестирование,
- понятие рациона питания;	тестовые задания, практическая работа
- суточная норма потребности человека в питательных веществах;	тестовые задания, практическая работа
- нормы и принципы рационального	тестовые задания, практическая работа
- методика составления рационов питания;	Проверка выполнения индивидуальных заданий,
- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных	тестовые задания, практическая работа
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	тестовые задания, практическая работа
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных	тестовые задания, практическая работа

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.3. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29749

Программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих - повар, кондитер.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 технологического оборудования 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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.
Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	<i>Кол- во час</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Практические работы	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	1

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места».

Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем	Уровень
1	2		3	4
ОП.03 «Техническое оснащение и организация			48	
Раздел 1. Организация производства предприятий общественного			9	
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания и организация снабжения	Содержание учебного материала			2
	1	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий по производственно – торговому признаку, их характеристика. Типы предприятий, уровень и виды услуг, состав и		
	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
	Практические занятия			
		Составление заявки на сырье Отработка правила взвешивания и пользование гирями.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Заполнить таблицу предприятий общественного питания в соответствии с типом. Составить схему товародвижения сырья от поставщика до предприятия общественного питания. Заполнить таблицу по правилам хранения продуктов.			
Тема 1. 2. Организация работы	Содержание учебного материала			2
	1	Организация работы заготовочных цехов		

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. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.		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
	Практические занятия			
		Расстановка оборудования в заготовочных цехах Расстановка оборудования в		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Составить схему расстановки оборудования в мясном цехе. Составить схему расстановки оборудования в холодном цехе. Составить алгоритм работы помещения для мойки			
	Содержание учебного материала			
Тема 1.3. Организа ция обслуживан ия посетителей	1	Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания. Основы меню. Организация работы моечной столовой посуды. Организация обслуживания посетителей, характеристика.		2
	Практические занятия			
		Составление меню Правила обслуживания посетителей. Сервировка стола.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Провести сравнение между различными раздаточными и сделать вывод.			

	Провести исследование меню различных предприятий (исследовательская работа). Заполнить таблицу по использованию оборудования в цехах.			
	Контрольная работа		1	
Раздел 2. Оборудован ие предприяти й			11	
Тема 2.1. Машины для приготовления полуфабрикатов	Содержание учебного материала			
	1	Общие сведения о машинах. Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Характеристика машин, их классификация. Машины 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 протираания овощей и других продуктов.		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		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		2
	Практические работы			
		Очистка овощей на очистительной машине Измельчение мяса на мясорубке (разборка, сборка, санитарная обработка мясорубки). Замес теста на тестомесильной машине (санитарная обработка,		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Выполнить схему картофелеочистительной машины. Заполнить таблицу неисправностей машин для обработки мяса, их признаки и причины.			

Тема 2.2. Тепловое оборудование.	Заполнить таблицу соответствия съемных взбивателей для различных видов теста. Составить схему применения различных видов холодильного			
	Содержание учебного материала			
	1	Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи. Стационарные пищеварочные котлы. Секционнo-модулированные пищеварочные котлы. Опрокидывающие пищеварочные котлы с электрическим обогревом. Особенности эксплуатации.		2
	2	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты Пароварочные шкафы. Электрокофеварки. Электрические сосисковарки.		2
	3	Аппараты для жарки и выпечки Сковороды электрические секционнo-модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Фритюрницы. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков – полуфабрикатов. Жарочные электрические секционнo-модульные шкафы. Электрические пекарные шкафы. Жарочно – кондитерские и пекарные шкафы..		2
	4	Варочно – жарочное оборудование Общие сведения о плитах, их назначение, классификация. Плиты электрические секционнo-модулированные различных конструкций, настольные малогабаритные плиты. Правила безопасности труда при пользовании плитами.		2
	Практические занятия			
		Устройство и работа электросковороды. Классификация устройство и работа электрических плит		
Самостоятельная работа обучающихся				

	Составить таблицу соответствия теплового оборудования по источникам тепла. Выполнить схему опрокидывающего пищеварочного котла. Провести сравнение кофеварок различных типов. Выполнить схему фритюрницы электрической. Заполнить таблицу отличий электрических плит (количество, форма, мощность конфорок, применение). Провести сравнение принципа работы кипятильника периодического действия и непрерывного.		

Тема 2.3. Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала			
	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	Характеристика холодильных веществ, их применение. Холодильные шкафы. Холодильные прилавки, витрины и др. оборудование. Холодильные камеры.		2
	Практические работы		2	
		Отработка приемов работы с водонагревателями. Отработка приемов работы с холодильным		
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Проработка записей конспекта. Выполнение		
Дифференцированный зачет			1	
Всего:			48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов,

творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология лично - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства даёт Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2.Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинарии», лабораторий «Кулинария», «Хлебопекарное и кондитерское производство»
Оборудование учебного кабинета и лабораторий:

- 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.

3.3.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», 2011г.
- 2.«Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2012 г.

Дополнительные источники

1. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс 2007г.
2. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И Шестакова, Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2005 г.
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва: «Академа», 2005 г.
4. «Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002г.

5. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.И. Ботов М: Изд-Центр «Академия», 2003г.
6. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

Нормативно-правовые источники:

- 1.СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 2.СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности условиям хранения пищевых продуктов»
- 3.СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»
- 4.СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Интернет-ресурсы:

1. Пищевое и технологическое оборудование / Тепловое оборудование-
http://www.evro-st.ru/catalog/food_equipment/thermal/
2. Характеристика типов предприятий общественного питания-
http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_7_2007_Terms_notions.htm
3. Бюро проектирования - <http://www.buro-pro.ru/>
4. Проектирование, лучшее оборудование для ресторанов, оснащение кафе, столовых-
<http://www.eq-vip.ru/>
5. Основы ресторанного дела- http://www.prorestoran.com/teh_processy.php

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные	Формы и методы контроля и оценки результатов
Умения:	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	тестовые задания, практическая работа
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	тестовые задания, практическая работа
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского	тестовые задания, практическая работа

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского	устный опрос, практическая работа
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания	устный опрос, практическая работа
Знания:	
- характеристики основных типов предприятий общественного	устный опрос, практическая работа
- принципы организации кулинарного и кондитерского	устный опрос, тестовые задания, практическая работа
учет сырья и готовых изделий на производстве;	устный опрос, практическая работа
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	тестовые задания, практическая работа
- правила их безопасного использования;	тестовые задания, практическая работа
- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.	устный опрос, практическая работа

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», от 02.08.2013 г №798 зарегистрированном в Минюсте 20.08.2013 г. №29749

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих ОК 016-94 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной 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 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час., в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося- 16 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Кол-во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	15
лабораторные работы	
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	14
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

**Тематический план и содержание учебной дисциплины
«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			48	
Раздел 1. Основы рыночной	Содержание учебного материала		24	
Тема 1.1. Механизм рыночной экономики .	Содержание		6	
	1	Определение понятия «механизм рыночной экономики». Условия и причины функционирования рыночного механизма: разделение труда, частная собственность, обмен. Составные части и структура рыночного механизма. Практическая работа «Управляю или подчиняюсь?» (тренинг)	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. Практическая работа Анализ цен на различные товары	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
		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 «Деньги идут к деньгам?» (эссе)	2	
Тема 1.2. Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике.		Содержание	6	
	1	Организационно-правовые формы предпринимательских фирм. Хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, некоммерческие организации. Преимущества и недостатки предпринимательских фирм. Практическая работа Сравнительная характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности	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. Практическая работа Решение ситуационных задач	1	2
		Практическая работа Составление бизнес-плана	2	
		«Регистрация предприятия» (деловая игра)		
		Самостоятельная работа	2	

		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)		
Тема 1.3.Труд и заработная плата.	Содержание		10	
	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		
	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 Анализ рынка труда (исследовательская работа)		4	
	Контрольная работа		1	
Раздел 2. Основы			23	
Тема 2.1. Трудовое право и трудовой договор.	Содержание		23	
	1	Основы трудового права Конституция РФ о трудовых правах и обязанностях граждан.	1	2

	Трудовой кодекс РФ. Понятие, стороны и содержание коллективного договора. Порядок ведения переговоров и заключения коллективных договоров. Лабораторная работа Конституция РФ и Трудовой кодекс РФ о трудовых правах и обязанностях граждан.		
2	Трудовой договор Понятие, виды и форма трудового договора. Правовые основания для заключения трудового договора. Правовые гарантии приема на работу молодых специалистов Лабораторная работа Написание заявления и резюме	1 15 мин	2
3	Условия трудового договора. Испытательный срок. Переводы и перемещения на другую работу. Совмещение профессий и должностей, совместительство. Практическая работа Решение ситуационных задач	1 15 мин	2
4	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.		2
5	Практическая работа Заключение трудового договора. Решение ситуационных задач «Расторжение трудового договора».	1	
6	Контрольная работа	1	
7	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	

	8	Правовые вопросы оплаты труда. Понятие и основные принципы заработной платы. Виды и способы оплаты труда. Порядок премирования работников и выплаты вознаграждения по итогам работы за год. 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,	1	

		совместительстве и совмещении профессий, при временном замещении другого работника. Оплата брака и времени простоя. Охрана заработной платы. Гарантии против необоснованных удержаний из заработной платы. Практическая работа. Решение ситуационных задач по теме: «Правовые вопросы оплаты труда»		
	9	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. Практическая работа Решение ситуационных задач по теме: «Дисциплина труда».	1	
	10	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 Практическая работа Решение ситуационных задач по теме: «Материальная ответственность работников».	1	
	11	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. Практическая работа Решение ситуационных задач по теме: «Особенности регулирования труда женщин»	1	
	1	Правовые и социальные гарантии	1	

		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. Практическая работа Решение ситуационных задач по теме: «Правовые и социальные гарантии работникам, предусмотренные трудовым законодательством»		
	1 3	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).	1	
	1 4	Практические работы Деловая игра «Индивидуальный трудовой спор».	1	
		Дифференцированный зачет	2	

Самостоятельная работа 1. Выполнение домашнего задания 2. Выполнение мультимедийной презентации 3. Проработка записей конспекта 4. Работа с дополнительной литературой. Внеаудиторная самостоятельная работа 1. 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. 2. Написание эссе по одной из нижеперечисленных тем:	7	
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).		
	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути.

Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личноно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов,

дополнительной литературы

Основные источники:

Кашанина Т.В., Кашанин А.В. Право (базовый уровень) «Вита-Пресс»; Автономов В.С.

Экономика «Вита-Пресс»;

Киреев А.П. Экономика «Вита-Пресс»; Липсиц И.В.

Экономика «Вита-Пресс».

Певцова Е.А. Право: Основы правовой культуры. Учебник для 11 класса Ч.1. – 2-е изд. – М.:

ООО «ТИД «Русское слово - РС», 2011

Конституция РФ. Трудовой кодекс

РФ.

2. 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
1	2
Умения:	
Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	Выполнение тестового задания
Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	- Тестирование, - решение ситуаций. - контрольный опрос
Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	- Тестирование, - решение ситуаций, - деловые игры - контрольный опрос
Знать	
Принципы рыночной экономики;	- Деловые игры, - решение ситуаций - контрольный опрос
Организационно-правовые формы организаций;	- Деловые игры, - решение ситуаций, - контрольный опрос
Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	- Тестирование, - решение ситуаций, - деловые игры, - контрольный опрос
Механизмы формирования заработной платы;	- Деловые игры, - решение ситуаций, - контрольный опрос
Формы оплаты труда.	- Деловые игры, - решение ситуаций, - тестирование, - контрольный опрос

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01 «Повар, кондитер»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 N 798, зарегистрированного в Минюсте 20 августа 2013 N 29749.

Программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке работников при наличии основного общего образования.

Место учебной дисциплины в структуре основных профессиональных образовательных программы:

«Безопасность жизнедеятельности» - дисциплина общепрофессионального цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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 специальностям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов; самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Практические занятия	16
Зачёт	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16

2.2. Тематический план содержания учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень
1	2	3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и защита населения		14	
Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация	1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Характеристика чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. 2. Чрезвычайные ситуации в военное время и их последствия для человека, производственной и бытовой среды. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	2	2
Тема: 1.2. Гражданская оборона.	1. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. 2. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	2	2
	Практические занятия 1. Изучение правил использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Составление памятки поведения при чрезвычайных ситуациях. 2. Изучение правил использования и применения первичных средств пожаротушения. Отработка приема эвакуации из производственного помещения при пожаре.	2	

	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. 2. Основы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. 3. Основные принципы и способы защиты населения. 4. Мероприятия противорадиационной, противохимической и противобактериальной защиты. 5. Меры по защите персонала. 6. Протекание чрезвычайных ситуаций на производствах с применением ядовитых веществ, при производстве продовольственных товаров, на транспорте, на электростанциях, при транспортировке, хранении и эксплуатации различной продукции и их последствия для человека, производственной и бытовой среды. 7. Травмирующие и вредные факторы	8	

	технических систем и бытовой среды при возникновении чрезвычайной ситуации. 8. Характеристика очагов поражения. (Преподаватель выдает обучающимся перечень вопросов по каждой теме, ответы на которые обучающиеся письменно оформляют или отвечают устно)		
Раздел 2. Устойчивость функционирования		7	
Тема 2.1. Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики.	1. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	1	2
	Практические занятия 1. Категорирование зданий и помещений по пожарной безопасности. (Обучающиеся изучают правила отнесения зданий к категориям по пожарной безопасности и отвечают на поставленные вопросы) 2. Изучение первичных средств тушения пожаров (составить реестр первичных средств тушения пожаров). 3. Методы и средства повышения устойчивости функционирования бытовых и технических объектов. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. (Обучающиеся отвечают на перечень вопросов, предложенный преподавателем.)	3	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий. (Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 2. Системы непрерывного контроля. 3. Резервирование бытовых и технических объектов. (Подготовить реферат по предложенным темам)	3	
Раздел 3. Основы военной службы и обороны		14	

Тема 3.1. Основы обороны Государства.	1. Национальные интересы и национальная безопасность России. 2. Военная доктрина РФ. Приоритетное направление обеспечения военной безопасности РФ. 3. Создание Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных Сил.	3	2
Тема 3.2. Основы военной службы.	1. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. 2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО. 3. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	3	2
	Практические занятия 1. Правовые основы военной службы. (Обучающиеся знакомятся с законодательством и готовят сообщения по данной теме). 2. Прохождение военной службы. (Обучающиеся изучают основные виды воинской деятельности и готовят сообщения по данной теме). 3. Обеспечение безопасности военной службы. (Изучение общих требований к безопасности военной службы и подготовка сообщения по данной теме).	3	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Вооруженные Силы РФ – государственная военная организация, составляющая основу обороны страны. 2. Руководство и управление Вооруженных Сил. 3. Реформа Вооруженных Сил России, ее этапы и их основное содержание. 4. Функции, цели и задачи Вооруженных Сил РФ. 5. Виды вооруженных Сил, родов войск и их назначение. Другое войско и их назначение. (Преподаватель выдает обучающимся перечень вопросов по каждой теме, ответы обучающийся письменно оформляет или отвечает устно)	5	
Раздел 4. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим		12	

Тема.4.1 Медицинская помощь при травмах, поражениях и неотложных состояниях.	1. Реанимация. Помощь при электротравме и утомление. 2. Кровотечения. Травматический шок и СДР. 3. Закрытие и открытие повреждений. Раны. Ожоги. 4. Повреждения низкими температурами. Переломы костей.	4	2
	Практические занятия. 1. Общие правила наложения повязок. Пластырные и клеоловые повязки, их преимущества и недостатки. Косыночные повязки на различные части тела. (Обучающиеся изучают правила наложения повязок и выполняют практические упражнения по наложению повязок). 2. Прощевидные и Т-образные повязки. Бинтовые повязки: циркулярная, спиральная, черепашья, крестообразная, колосовидная. (Обучающиеся изучают правила наложения повязок и выполняют практические упражнения по наложению повязок). 3. Повязки на голову: чепец, на глаза, на оба глаза, на ухо, на шею, на грудную клетку. Повязки на верхнюю и нижнюю конечности, на одну и обе плечевые области, на промежность. (Обучающиеся изучают правила наложения повязок и выполняют практические упражнения по наложению повязок). 4. Искусственная вентиляция легких способами «рот в рот», «рот в нос», массаж сердца, особенности реанимации у детей. (Обучающиеся демонстрируют приемы оказания первой помощи на манекене). 5. Отработка приемов спасания тонущих на воде и оказания им первой медицинской помощи. 6. Временная остановка кровотечения наложением давящей повязки, жгута, закрутки, пальцевым прижатием, максимальным сгибанием конечности в суставе. Борьба с острой кровопотерей при оказании первой медицинской помощи. (Обучающиеся изучают правила наложения давящей повязки и выполняют практические упражнения по наложению давящей повязки или жгута). 7. Мероприятия по борьбе с шоком. Первая медицинская помощь при ушибе мягких тканей и вывихах крупных суставов. (Обучающиеся изучают правила оказания первой помощи с выполнением практических приемов). 8. Способы транспортной иммобилизации стандартными и подручными средствами при переломах. (Обучающиеся изучают правила транспортной иммобилизации с выполнением практических приемов).	8	
Зачёт		1	
		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов,

творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства даёт Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плоскостные наглядные пособия, перевязочные средства, средства для остановки кровотечения, шины, медицинские аптечки, ВИТИМ-3;
- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности; 2011; ОИЦ "Академия"
2. Артюнина Г.П., Игнаткова С.А. Основы медицинских знаний. Здоровье, болезнь и образ жизни. – М., 2012.
3. Овчаренко А.Г., Раско С.Л. Электростатическая безопасность пожаро- и взрывоопасных производств./ Изд-во Алт. гос. техн. ун-та. 2012.

Дополнительные источники:

1. Овчаренко А.Г., Раско С.Л. Электробезопасность при эксплуатации электроустановок./ Изд-во Алт. гос. ун-та. - Бийск, 2008.
2. Овчаренко А.Г., Фролов А.В., Раско С.Л., Афанасьев Ю.Г. Методические указания к разделу «Безопасность жизнедеятельности» дипломного проекта Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, БТИ. - Бийск. 2005.
3. Раско С.Л. Водопользование и очистка промстоков: учебное пособие к практическим занятиям по курсу «Безопасность жизнедеятельности» для студентов всех форм обучения /С.Л. Раско, Г.В. Давиденко, А.г. Овчаренко. Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, БТИ. - Бийск. 2007.
4. Основы безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей.

5. Воин России: литературно-художественный журнал.
6. Здоровье: научно-популярный журнал.
7. Военные знания: научно-популярный массовый журнал.
8. Комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
9. Комплект учебно-наглядных пособий, плакатов, планшетов;
10. Комплект учебных фильмов;
11. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности
http://umka.nrp8.ru/library/courses/bgd/tema1_1.dbk
12. Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания для ДОУ, школ, вузов (программы, учебники)
http://www.edu-all.ru/pages/links/all_links.asp?page=1&razdel=9
13. Юридическая Россия <http://www.law.edu.ru/book/book.asp?bookID=1212788>
14. Правовые основы <http://revolution.allbest.ru/war/00166144.html>

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	
Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Устный опрос Тестовый опрос Защита
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Применять первичные средства пожаротушения;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Защита проектов
Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Оказывать первую помощь пострадавшим;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Знания	
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;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Основы военной службы и обороны государства;	Устный опрос Тестовый

	Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Способы защиты населения от оружия массового поражения;	Устный опрос Тестовый опрос Защита
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Устный опрос Тестовый опрос
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Защита проектов
Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по 260807.01 Повар, кондитер

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;
- выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;
- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основы изобразительной грамоты

технику–рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие и композиции украшения изделий
 изделия – закономерности расположения предметов на поверхностях
 овы – кондитерских основные свойства цвета
 разработк основы композиции тортов и пирожных

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальной учебной-нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

—

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
домашняя работа	
Итоговая аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
Рисование и лепка

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Введение				
Тема 1.1 Основы рисования.	Содержание учебного материала		1	1
	1	Рисунок—важнейшая область художественного творчества Цель и задачи предмета. Инструменты и принадлежности		
Раздел 2 Рисунок.				
Тема 2.1. Начальные упражнения по рисованию.	Содержание учебного материала		5	
	1	Основы рисования. Элементы рисунка: точка, линия, пятно, штрих.	2	1
		Практические занятия	3	
	1	Упражнение на технику точкованием №1 (А-4)		2
	2	Упражнение на рисование линий по направлению и конфигурации №2,3 (А-4)		
	4	Рисование геометрических фигур №5 (А-4)		
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	1	Пятно. Геометрическая фигура №6 (А-4) Геометрический линейный орнамент №4 (А-4)		
Тема 2.2 Рисование орнаментов	Содержание учебного материала		4	
	1	Орнаменты. Геометрические композиции в рисунке. Орнаменты. Геометрические композиции в рисунке. Виды орнаментов по расположению, мотиву, строению, ритму.	2	1
	Практические занятия		2	

	1	Рисование полосного орнамента №7 (А-4) Линейное решение		2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	Рисование сетчатого орнамента №8(А-4) Линейное решение	1	
	2	Рисование композиционно-замкнутого орнамента №9(А-4) Линейное решение	1	
Тема2.3 Рисование с натуры			6	1
	Содержание учебного материала			
	1	Значение рисования с натуры. Перспектива. Композиция рисунка.	2	
	2	Понятие о светотени. Последовательность работы над рисунком. Компановка. Пропорции. Построения	2	
	Практические занятия		2	2
		Рисование объемных геометрических фигур		
		Рисование предметов домашнего обихода простой формы с натуры Упражнение №10(А-4)		
Тема2.4 Цветоведение Цвет в композиции рисунка.	Содержание учебного материала		4	1
	1	Природа цвета. Понятие о цвете. Цветовой круг. Особенности работы гуашью	2	
	Практические занятия		2	2
	1	Акварельные техники. Свойства цвета Упражнение №11(А-4) Заливки		
	2	Упражнение №12(А-4).Смешивание цветов. Промежуточные цвета. Цветовые переходы		
	3	Упражнение №13(А-4). техники гризайль и «по сырому»		
	Тема2.5. Рисование тортов и пирожных	Содержание учебного материала		6
1		Рисование тортов и пирожных Композиция тортов и пирожных	2	
		Практические занятия	4	2
		Рисование круглого торта (Виды и наглядное изображение) №19		
		Рисование призматического торта (Виды и наглядное изображение). №19(А-4)		2
Самостоятельная работа обучающихся		4		
		Рисование пирожных №17(А-4)		

		Рисование тортов		
Раздел 3 Лепка				
Тема 3.1. Основы лепки		Содержание учебного материала	5	
	1	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы.	2	1
		Практические занятия	3	
		Лепка растительного орнамента №19(А-4)		2
		Лепка объектов предметного мира		
		Самостоятельная работа обучающихся	5	
		Изготовление макетов пирожных и тортов		
		Дифференцированный зачет	1	
		всего	48	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся.

Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства даёт Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико-ориентированные элементы)

3.2.Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Специальное рисование»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие планшеты по количеству обучающихся; планшеты:
- учебные планшеты:
 - «Линия. Пятно. Штрих.», «Перспектива», «Натюрморт», «Композиция», цветовой круг, «Лучшие работы»;
 - натурный фонд

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- методические пособия.

3.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А. Ф. Шембель, Рисование и лепка для кондитеров; М. Высшая школа.2012—111с.
2. Л.А.Василевская, Специальное рисование; М. Высшая школа.1989—127с.
3. Г.И.Кулебакин, Рисунок и основы композиции, М.; Высш. школа,2013—128с
4. И.Н.Иванова, Проектирование хлебобулочных и кондитерских изделий; М.; Издат. центр Академия 2012-160с.

Дополнительные источники:

1. Г.М. Логвиненко «Декоративная композиция», Учеб. Пособие.-- М.: Гуманитар, изд, центр ВЛАДОС, 2004,--144с.
- 2.Н.П.Бесчастнов, Изображение растительных мотивов: Учеб. Пособие - М.; Гуманитар, изд, центр ВЛАДОС, 2004,--176с .
5. М.Т.Ломоносова, Графика и живопись; Учеб. пособие—М.:ООО»Издательство Астрель», 2003—202с.
6. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 1988
7. Ю.М.Новоженков Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 1987

Интернет-ресурсы

1. <http://www.tawina.last.ru>
2. <http://www.torty.bir>.

4.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	Формы и методы контроля и оценки результатов
1	2
Умения:	
Применять основные навыки специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;	практические занятия, домашние работы
выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;	практические занятия, домашние работы
проектировать и составлять цветовые гаммы для украшения кондитерских изделий.	практические занятия, домашние работы
Знания:	
основы изобразительной грамоты;	практические занятия, домашние работы
техники рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;	практические занятия, домашние работы
основы разработки композиции украшения изделий;	практические занятия, домашние работы
закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основы композиции тортов и пирожных .	практические занятия, домашние работы

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Охрана труда

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности по профессии **стандарт 100701.01 «Продавец, контролер-кассир»**

Программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки по рабочим профессиям, дополнительного образования - «Охрана труда руководителей и специалистов Алтайского края»

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

«Охрана труда» - дисциплина общепрофессионального цикла, введена за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Применять инструкции и положения государственного санитарного надзора

Правильно организовывать рабочее место и технологический процесс продажи товаров.

Применять законодательство по охране труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

Законодательство по охране труда положения трудового права, (трудовой договор, трудовая книжка, распорядок работы предприятия, коллективный договор, должностная инструкция, инструкция по охране труда и т. д.), обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда.

Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда, анализ условий труда (порядок проведения, показатели при которых необходимо прекратить работу), разработку и утверждение инструкций, порядок обучения и аттестации по охране труда,

Порядок расследования несчастного случая, профессионального заболевания, возмещение вреда причиненного здоровью работника, уметь оказать первую медицинскую помощь пострадавшему

Причины травматизма, способы обеспечения безопасности на работах с вредными и опасными производственными факторами, виды средств индивидуальной и коллективной защиты, требования и способы их применения

Требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда и техники безопасности;

основные положения инструкции по охране труда по получаемой профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часов;

самостоятельной работы обучающегося **20** 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)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
Практические работы	18
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Охрана труда»

Наименование разделов 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 1.			5	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			
		... Основы охраны труда		
1	Трудовая деятельность человека. Разделение труда и наемный (профессиональный) труд. Условия труда: производственная среда и организация труда. Опасные и вредные производственные факторы и их классификация. Понятия о предельно допустимой концентрации (ПДК), предельно допустимом уровне (ПДУ), предельно допустимом значении (ПДЗ), предельно допустимой дозе (ПДЗ). Тяжесть и напряженность трудового процесса. Тяжелые работы и работы с вредными и (или) опасными условиями труда. Оптимальные и допустимые условия труда.		1	2
2	Основные принципы обеспечения охраны труда. Системы мероприятий: осуществление мер, необходимых для обеспечения сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности; социальное партнерство работодателей и работников в сфере охраны труда; гарантии защиты права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда; компенсации за тяжелые работы и работы с вредными и (или) опасными условиями труда; социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний; медицинская, социальная и профессиональная реабилитация работников, пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.		1	2
3	Практическая работа Основные положения трудового права Основополагающие принципы Конституции Российской Федерации, Трудовой кодекс Российской Федерации, федеральные законы и другие нормативные правовые акты, содержащие нормы трудового права. Содержание трудового договора		1	2
4	Государственные нормативные требования по охране труда Государственные нормативные требования по охране труда. Органы государственного надзора и контроля		1	2

		за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка Национальные и государственные (ГОСТ) стандарты и правила . Практическая работа Работа с нормативными правовыми актами по охране труда		
	5	Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка Вовлечение работников в управление охраной труда. Организация ступенчатого «административно-общественного» контроля. Комитеты (комиссии) по охране труда. Уполномоченные (доверенные) лица по охране труда.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашнего задания по изучению статей ТК РФ по режиму труда и отдыха , трудовому договору Работа с ГОСТ .		6	
Раздел 2.	Основы управления охраной труда предприятия		8	
.	1	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда Служба (специалист) охраны труда организации и ее (его) функции. Организация внутрифирменного (многоступенчатого) контроля.	1*	
	2	Организация системы управления охраной труда Общие понятия современной теории систем управления (качеством, охраной окружающей среды, охраной труда, промышленной безопасностью). Организация информирования работников по вопросам охраны труда. Планирование работ по охране труда. Коллективный договор. Соглашение по охране труда.... Практическая работа Составление схемы управления охраной труда г. Алейска	1	2
	3	Социальное партнерство работодателя и работников в сфере охраны труда. Организация общественного контроля Планирование работ по охране труда. Коллективный договор. Соглашение по охране труда.	1	2
	4	Аттестация рабочих мест по условиям труда Цели, задачи и порядок проведения аттестации рабочих мест. Заполнение карты рабочего места. Аналогичные рабочие места. Аттестованные, не аттестованные и условно аттестованные рабочие места. Заполнение протокола по травмобезопасности. Подведение итогов, анализ и планирование мероприятий. Использование результатов аттестации рабочих мест по условиям труда. Практическая работа	1	2

		Изучение материалов аттестации рабочих мест КГООУ НПО « ПУ №43» Составление плана мероприятий по результатам аттестации рабочих мест.		
	5	Разработка инструкций по охране труда Назначение инструкций. Порядок разработки и утверждения. Содержание инструкций. Язык инструкций. Структура инструкций. Инструкция для продавца. Практическая работа Изучение инструкции по охране труда по профессии продавец , контролер-кассир.	1	2
	6	Организация обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда работников организаций. Обязанности работодателя по обеспечению обучения работников безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктажа по охране труда, стажировки на рабочем месте, проверки знаний требований охраны труда Виды и содержание инструктажей. Стажировка	1	2
	7	Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты Обязанности работодателя по обеспечению и применению работниками средствами индивидуальной защиты. Классификация средств индивидуальной защиты, требования к ним. Типовые отраслевые нормы бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты. Практическая работа Изучение типовых отраслевых нормативов на обеспечение средствами защиты.	1	2
	8	Контрольные работы	1	
		Самостоятельная работа Составление перечня средств защиты для продавца, на основе типовых отраслевых нормативов	4	
Раздел 3		Социальная защита пострадавших на производстве	8	
	1	Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве Право работника на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Федеральный закон Российской Федерации «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»: Практическая работа Изучение Федерального закона Российской Федерации «Об обязательном социальном	1	2

		страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»:		
	2	Обязательное социальное страхование от профессиональных заболеваний Обязанность работодателя по обеспечению обязательного социального страхования от профессиональных заболеваний. Страховые тарифы. Страховые взносы.	1	1
	3	Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве Причины профессионального травматизма. Виды и квалификация несчастных случаев. Порядок заполнения акта по форме Н-1. Оформление материалов расследования. Порядок представления информации о несчастных случаях на производстве. Разработка обобщенных причин расследуемых событий, мероприятия по предотвращению аналогичных происшествий. Практическая работа Заполнение форм по расследованию несчастного случая	1	2
	4	Порядок расследования и учета профзаболеваний Виды профзаболеваний . Оформление материалов расследования Разработка обобщенных причин расследуемых событий, мероприятия предотвращения аналогичных происшествий. Компенсации за условия труда Практическая работа Работа с нормативной литературой по компенсациям за условия труда	1	2
	5	Возмещения вреда причиненного здоровью работника Ответственность за вред, причиненный деятельностью, создающей повышенную опасность для окружающих. Праворегресса к лицу, причинившему вред. Объем и характер возмещения вреда, причиненного повреждением здоровья. Материальный и моральный вред. Условия возмещения вреда в гражданском праве. Способ и размер компенсации морального вреда.	1	1
	6	Лечебно профилактическое обслуживание работников Порядок проведения предварительных и периодических медосмотров, обеспечение работников лечебно-профилактическим питанием Практическая работа Работа с постановлением правительства об обеспечении дополнительным питанием	1	2
	7	Оказание первой помощи пострадавшим на производстве Первая медицинская помощь при ранениях, кровотечениях, ожогах, поражениях электротоком, отравлениях химическими веществами. Первая медицинская помощь при травмах (переломах, растяжениях связок, вывихах, ушибах и т.п.).		

		Практическая работа Первая помощь при переломах , перенос пострадавшего.		
	8	Способы реанимации при оказании первой медицинской помощи. Непрямой массаж сердца. Искусственная вентиляция легких. Особенности оказания первой медицинской помощи пострадавшим в чрезвычайной ситуациях, дорожно-транспортных авариях, на пожаре. Переноска, транспортировка пострадавших с учетом их состояния и характера повреждения. Практическая работа Демонстрация приемов реанимации с применением тренажеров.	1	2
	8	Контрольная работа	1	
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение домашнего задания по заполнению документов по расследованию несчастного случая на производстве	6	2
Раздел 4		Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности	19	
	1	Основы предупреждения производственного травматизма Основные причины производственного травматизма. Виды производственных травм (несчастных случаев на производстве). Статистические показатели и методы анализа. Основные методы защиты от опасных и вредных производственных факторов Основные виды средств коллективной защиты.	1	1
	2	Опасные производственные объекты Понятие об опасных производственных объектах. Российское законодательство в области промышленной безопасности. Основные понятия и термины безопасности. Авария и инцидент. Общие мероприятия промышленной безопасности: идентификация опасных производственных объектов; анализ рисков; декларирование опасностей;	1	1
	3	Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью, сертификация оборудования; лицензирование деятельности; аттестация персонала. Производственный контроль. Порядок оформления допуска к работам с повышенной опасностью. Требования безопасности для работ с повышенной опасностью. Практическая работа Изучение формы наряда –допуска.	1	1
	4	Федеральным законом от 21.07.97 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»*. Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью. Перечень работ с повышенной опасностью	1	1

	5	Коллективные средства защиты	1	1
	6	Действие электрического тока на организм человека Основные причины и виды электротравматизма. Специфика поражающего действия электрического тока. Напряжение прикосновения. Факторы поражающего действия электрического тока.	1	1
	7	Средства защиты от поражения электрическим током Классификация помещений по степени поражения человека электрическим током. Средства защиты от поражения электротоком требования предъявляемые к ним. Организационные мероприятия по безопасному выполнению работ в электроустановках. Практическая работа Составление таблицы по категориям помещений.	1	2
	8	Обеспечение безопасности при эксплуатации зданий и сооружений Производственные здания и сооружения безопасность эксплуатации	1	1
	9	Основы пожарной безопасности Основные понятия о горении и распространении пламени. Опасные (поражающие) факторы пожара и взрыва. Основные принципы пожарной безопасности: предотвращение образования горючей смеси; предотвращение внесения в горючую среду источника зажигания; готовность к тушению пожара и ликвидации последствий загорания.	1	2
	10	Обеспечение пожарной безопасности. Задачи пожарной профилактики. Системы пожарной защиты. Категорирование помещений по взрывопожарной и пожарной опасности. Средства оповещения и тушения пожаров. Эвакуация людей при пожаре. Обязанность и ответственность администрации предприятия в области пожарной безопасности. Практическая работа Составление плана эвакуации людей из помещений	1	2
	11	Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях	1	2
	12	Основные вредные производственные факторы Практическая работа Составление перечня вредных и опасных производственных факторов	1	2
	13	Гигиенические критерии оценки условий труда	1	1
	14	Гигиенические требования к устройству и содержанию санитарно- бытовых помещений.	1	1

	1 5	Правила безопасного ведения погрузочно-разгрузочных работ. Способы складирования товаров .. Практическая работа Составление схем складирования товаров различного ассортимента	1	2
	1 6	Способы защиты от излучения, Лазерное излучение и его физико-гигиенические характеристики. Воздействие его на организм человека. Средства и методы защиты от лазерных излучений. Измерение характеристик (параметров) лазерного излучения. Электромагнитные поля и их физико-гигиенические характеристики. Влияние их на организм человека. Нормирование электромагнитных полей. Средства и методы защиты от электромагнитных полей. Измерение характеристик электромагнитных полей. Ионизирующие излучения и их физико-гигиенические характеристики. Нормирование ионизирующих излучений. Средства и методы защиты от ионизирующих излучений. Дозиметрический контроль.	1	1
	1 7	Способы защиты от пыли. Действие токсических газообразных веществ и производственной пыли на организм человека. Источники загрязнения воздуха производственных помещений. Способы и средства борьбы с загазованностью и запыленностью воздуха рабочей зоны. Практическая работа Изучение оборудования для удаления пыли	1	2
	1 8	Защита от шума и вибрации. Шум и его физико-гигиеническая характеристика. Нормирование шума. Защита от шума в источнике. Акустические средства защиты: звукоизоляция, звукопоглощение, демпфирование, виброизоляция и глушители шума (активные, резонансные и комбинированные). Ультразвук и его физико-гигиеническая характеристика. Профилактические мероприятия при воздействии ультразвука на человека. Источники инфразвука в промышленности и его воздействие на организм человека. Нормирование инфразвука. Мероприятия по ограничению неблагоприятного воздействия инфразвука. Вибрация и ее физико-гигиеническая характеристика (параметры и воздействие на организм человека). Гигиеническое и техническое нормирование вибрации. Средства и методы защиты от вибрации.	1	1
Раздел 5	1	Зачет	1	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка материалов по психофизиологические основы безопасности труда			4	
Всего:			60	

3 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер; каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов; обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования; является технологией личностно-ориентированного обучения; меняется роль педагога с информатора на консультанта; модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения; может осуществляться индивидуализация обучения; обучение базируется на деятельностном принципе; поурочная дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности: первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью; второй уровень со средней степенью обучаемости; третий уровень с высоким уровнем обучаемости; учет индивидуального темпа усвоения учебного материала; организация индивидуального контроля; обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технология), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках

проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта. То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета: Комплект плакатов, нормативно – правовая литература, учебная литература, учебно-методические пособия, раздаточный материал.

Технические средства обучения: Компьютер, видеопроектор, экран. Тренажеры для оказания первой медицинской помощи

3.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсы.

Основные источники:

В.А. Девясилов Охрана труда Москва ' ФОРУМ-ИНФРА-М 2011

Куликов О.Н., Ролин Е.И. Охрана труда в торговле 2012

ПрофОбрИзда, ИЦ «Академия» 2004,2006, 2007

Дополнительные источники

Конституция Российской Федерации.

Трудовой кодекс Российской Федерации.

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и та разрядов ОК 016-94. (Постановление Госстандарта России от 26.12.1994 № 367).

Постановление Минтруда РФ «Об утверждении инструкции по заполнению труд книжек». от 10.10.2003 № 69.

Закон Алтайского края «О социальном партнерстве в Алтайском крае» от 14.06.2003 ЗС.

Постановление Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС «Об утверждении типов Положения об оценке условий труда на рабочих местах и порядке применения отраслевых перечней работ, на которых могут устанавливаться доплаты рабочим за условия труда» 03.10.1986 №387/22-78.

Постановление Правительства РФ «Об установлении сокращенной продолжительности рабочего времени, ежегодного дополнительного оплачиваемого отпуска, повышенной оплаты труда работникам, занятым на тяжелых работах, работах с вредными и (или) опасными и иными особыми условиями труда» от 20.11.2008 N 870.

Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении Порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда» от 31.08.2007 N 569.

Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке ф рабочей среды трудового процесса. Критерии и классификация условий труда

«Оценка травмобезопасности рабочих мест для целей их аттестации по условиям

труда. Методические указания» (утв. Минтрудом РФ 30.07.1999 N PM 02-99).
 Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении Межотраслевых п
 обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другим
 средствами индивидуальной защиты» от 01.06.2009 N 290н (ред. от 27.01.2010
 Постановления Минтруда РФ «Об утверждении типовых отраслевы бесплатной
 выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и др средств
 индивидуальной защиты» от 08.12.1997 № 61; от 16.12.1997 № 63; от
 № 66; от 20.12.1997 № 67; от 29.12.1997 № 68; от 22.07.1999 № 25; от 30.08.20
 ГОСТ 12.0.003-74 «Опасные и вредные производственные факторы. Классифи
 «Инструкция по применению и испытанию средств защиты,
 используемых в электроустановках». Утверждена приказом Минэнерго
 РФ от 30.06.2003 № 261.

ПОТ 14000-005-98 «Положение. Работы с повышенной опасностью.
 Организация проведения».

ППБ 01-03 «Правила пожарной безопасности в Российской Федерации». Первая
 медицинская, экстренная реанимационная помощь пострадавшим при работах на
 энергетических объектах (Инструкция. – М.: Стрижев. 1994. 96 с.).

Постановление Правительства РФ «Об утверждении перечня тяжелых работ и
 работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых
 запрещается применение труда женщин» от 25.02.2000 № 162.

Постановление Минтруда РФ «Об утверждении норм предельно допустимых нагрузок
 для лиц моложе восемнадцати лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную» от
 07.04.1999 № 7.

Журнал «Охрана труда и социальное страхование»

Интернет-ресурсы

www.lib.ru - Библиотека М. Мошкова – самая крупная в Рунете библиотека электронных
 книг по всем направлениям науки и образования. www.books.myweb.ru - Содержит
 около 9000 электронных изданий по 28 разделам www.prozv.ru - Издательство
 «Просвещение»

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
Умения	
Применять инструкции и положения государственного	Тестирование, контрольная работа, домашняя работа
Правильно организовывать рабочее место и технологический процесс продажи товаров.	Практическая работа
Применять законодательство по охране труда.	Тестирование, решение практических
Знания	
Законодательство по охране труда положения трудового права, (трудовой договор, трудовая книжка, распорядок работы предприятия, коллективный договор, должностная инструкция, инструкция по охране труда и т. д.), обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда.	Контрольная работа, оценка выполнения домашней работы, устный опрос.
Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда, анализ условий труда (порядок проведения, показатели при которых необходимо прекратить работу), разработку и утверждение инструкций, порядок обучения и аттестации по охране труда,	Тестирование
Порядок расследования несчастного случая, профессионального заболевания, возмещение вреда причиненного здоровью работника, уметь оказать первую медицинскую помощь пострадавшему	Оценка выполнения практической работы, устный опрос
Причины травматизма, способы обеспечения безопасности на работах с вредными и опасными производственными факторами, виды средств индивидуальной и коллективной защиты, требования и способы их применения	Контрольная работа, оценка выполнения самостоятельной работы
Требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда и техники безопасности; основные положения инструкции по охране труда по получаемой профессии	Оценка выполнения практической работы, самостоятельной работы

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения в соответствии с ФГОС по профессиям СПО. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих для подготовки работников к предпринимательской деятельности в различных отраслях экономики.

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и является вариативной составляющей профессиональной образовательной программы образовательного учреждения по профессии СПО.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Образовательная программа построена на основе компетентностного подхода, который предполагает использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов.

Образовательная программа ориентирована на достижение следующей цели: формирование успешного человека.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**: У.1.составлять необходимую документацию для регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия любой организационно-правовой формы;

У.2.характеризовать различные формы хозяйствования юридического лица; У.3.составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;

У.4.анализировать финансово-экономическое состояние предприятия на основе финансовой документации;

У.5.анализировать выбор источников финансирования; У.6.анализировать условия и факторы успешного ведения бизнеса;

У.7.определять и оценивать факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска и управления им;

У.8.планировать, организовывать и осуществлять предпринимательскую деятельность;

У.9.владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской деятельности;

У.10.уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований; У.11.оставлять бизнес-план для открытия собственного дела; У.12.рассчитывать необходимые налоги предпринимателя;

У.13.ориентироваться в операциях бухгалтерского учета;

У.14.выбирать необходимый тип ККТ для осуществления денежных расчетов с населением;

У.15.формирование базовых компетенций, необходимых для создания эффективных моделей поведения учащихся учреждений начального профессионального образования на рынке труда региона

знать:

З.1.понятие и признаки предпринимательства;

З.2.сущность и особенности организационно-правовых форм хозяйствования юридических и физических лиц;

З.3.основы организации предпринимательской деятельности и производственного процесса;

З.4.нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью;

З.5.закон о защите прав потребителей, виды ответственности;

З.6.основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;

З.7.нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;

- 3.8.способы управления предпринимательской деятельностью;
- 3.9.порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы предпринимательства;
- 3.10.структуру и содержание бизнес-плана;
- 3.11.значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края;
- 3.12.виды и порядок наложения административных наказаний;
- 3.13.виды налогов и порядок их взимания;
- 3.14.налогообложение предприятий и предпринимателей; Налоговый кодекс РФ;
- 3.15.документальное оформление кассовых операций, штрафные санкции за нарушения порядка работы на ККТ.

Данная дисциплина участвует в формировании общих компетенций:

- 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -75 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -50 часов; самостоятельной работы обучающегося- 25 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	23
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 08 «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём час	Уровень освоен
1		2	3	4
Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение	Содержание		15	
	1	Введение Роль правовой нормы в предпринимательской деятельности. Понятие правовой нормы и экономического права Характеристики источников экономического права: Конституция РФ, Федеральные законы РФ, подзаконные акты, обычаи делового оборота. Правоспособность Дееспособность	1	2
	2-3	Трудовое право. Понятие рынка труда и его особенности. Трудовое законодательство: трудовая книжка, порядок заключения и расторжения трудового договора	2	2
	4	Практические занятия: решение практических задач по оформлению документации: трудовых книжек, трудовых договоров, и др. документации.	1	
	5	Административное право, регулирующее предпринимательскую деятельность Административные правонарушения и наказания в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в области предпринимательской деятельности, и области финансов, налогов, сборов.	1	2
	6-7	Защита прав потребителей Закон о защите прав потребителей: право на безопасность товара, работы, услуги; право потребителя на информацию о продавце, о товарах; право на качественный товар, право на обмен товара.	2	2
	8-11	Практические занятия: решение ситуационных задач	4	
	12	Способы вхождения в бизнес Регистрация предприятия. Создание, реорганизация и ликвидация	1	2

		коммерческой организации. Лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности.		
	13-14	Практическая работа. Деловая игра «Создание собственного предприятия»	2	
	15	Контрольная работа по теме «Нормативно-правовое обеспечение»	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 Подготовка мультимедийной презентации по теме «Нормативно-правовое обеспечение»	7	
Тема 2. Основы менеджмента и маркетинга	Содержание		6	
	16-17	Коммуникации и принятие решений как связующие процессы управления. Процесс менеджмента: планирование, организация, мотивация и контроль.	2	2
		Мотивация в управлении Необходимость мотивации в управлении для организации и развития предприятия..		2
	18	Практическая работа. Тренинг «Управляю или подчиняюсь»	1	
	19	Маркетинг как система организации и управления деятельностью предприятия Концепции управления маркетингом. Сегментация рынка. Целевой маркетинг.	1	2
		Стратегическое планирование Стратегическое планирование. Каналы сбыта. Формирование спроса и стимулирование сбыта		2
	20	Практическая работа «Планирование деятельности предприятия»	1	

	21	Коммуникативная культура при организации собственной деятельности Типы предпринимателей. Партнерские связи. Предпринимательская этика. Деловое общение	1	2
	22	Практические занятия: проведение психологического тренинга, тестирование	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 Эссе по теме «Бизнес — искусство извлекать деньги из кармана другого человека, не прибегая к насилию». М. Амстердам	3	
Тема 3. Основы бизнеса и предпринимательской деятельности.	Содержание		8	
	23	Основные понятия предпринимательства Сущность, основные черты, функции предпринимательской деятельности. Понятие предпринимательской среды, условия ее существования. Виды предпринимательской деятельности. Сущность малого предпринимательства в экономике страны и экономике Алтайского края (Закон о государственной поддержке малого предпринимательства в РФ и Алтайского края).	1	2
	24	Сущность малого предпринимательства Сущность малого предпринимательства в экономике страны и экономике Алтайского края (Закон о государственной поддержке малого предпринимательства в РФ и Алтайского края).	1	2
	25	Субъекты предпринимательской деятельности. Особенности организационно – правовых форм хозяйствования юридических лиц. Индивидуальное предпринимательство. Преимущества и недостатки ОПФ и индивидуальное предпринимательство.	1	2
	26-	Практические занятия:	2	

	27	решение практических задач		
	28	Правомочия собственника Владение, пользование, распоряжение. Движимое, недвижимое имущество.	1	2
	29	Право собственности Право собственности индивидуального предпринимателя. Правособственности юридических лиц.	1	2
	30	Практическая работа «Права, обязанности предпринимателей и проверяющих органов»	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 Эссе по теме «Главная цель капитала — не добыть как можно больше денег, а добиться того, чтобы деньги вели к улучшению жизни». Г. Форд	4	
Тема 4. Структура и содержание бизнес-плана	Содержание		12	
	31	Структура и содержание бизнес-плана Содержание бизнес-плана.	1	2
	32	Описание предприятия Концепция бизнеса. Описания предприятия отрасли.	1	2
	33	Рынок сбыта Исследование и анализ рынка сбыта.	1	2
	34	Маркетинг на предприятии План маркетинга. Производственный план. План торговой деятельности. Организационный план	1	2
	35	Финансовая деятельность предприятия Составление финансового плана собственного предприятия. Финансовые риски.	1	2
	36	Оценка плана Рентабельность предприятия. Жизнеспособность предприятия.	1	2
	37-	Практическая работа	6	

	42	«Составление бизнес – плана собственного предприятия»		
		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 Эссе по теме «Выработка бюджета есть искусство равномерного распределения разочарования».М. Стинс	6	
Тема 5. Автоматизиро- ванные информацион- ные технологии в бух- галтерском учете.	Содержание		4	
	43	Автоматизированные информационные технологии в бухгалтерском учете. Применение субъектами малого бизнеса ККТ. Регистрация ККТ и эксплуатация. Документальное оформление кассовых операций. Бухгалтерский отчет и отчетность. Журнал контролера-кассира. Штрафные санкции за нарушение правил работы на ККТ. Автоматизация системы в бухгалтерском учете(программа «1 С» : Бухгалтерия)	2	2
	44-45	Практическая работа. Деловая игра	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. Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовка мультимедийной презентации по теме «Применение субъектами малого бизнеса ККТ»	2	
Тема 6. Фискальная политика государства	Содержание		5	
	46	Фискальная политика государства	1	2

Налоги и налогообложение		Понятие и цели фискальной политики государства. Типы фискальной политики. Дискреционная фискальная политика. Недискреционная фискальная политика (встроенные стабилизаторы) Сочетание фискальной политики с денежной и налоговой политикой Проблемы при проведении фискальной политики		
	47	Налоги и налогообложение Федеральные, региональные, местные налоги и их сбор. Декларирование.	1	2
	48-49	Практическая работа. Расчет налогов.	2	
	50	Зачет	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 Эссе по теме «Налоги— это деньги, взимаемые властью с части общества в интересах целого». С. Джонсон	3	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов:

«Основы бизнеса и предпринимательской деятельности» и «Информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»;

справочные пособия («Энциклопедия предпринимателя», энциклопедии по экономике, книги из серии «Самые знаменитые»)

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиапроектор;

мультимедийные обучающие программы;

интерактивная доска smartboard;

плакаты.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов,

дополнительной литературы

Основные источники:

1. Абашин, Э.А. Арбитраж: долги юридических лиц/ Э.А. Абашин. – М.: Норма, 2012.
2. Анисимов, В.П. Правоведение: практикум/ В.П. Анисимов. – М.: Юридическая литература, 2014.
3. Борохов, В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства: дидактический материал для преподавателей системы начального профессионального образования./ В.Б. Борохов. – М.: Академия, 2012.
4. Каунов, А.М. Организация и бизнес-планирование собственного дела/ А.М. Каунов. – Волгоград: Учитель, 2010.
5. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер – кассир/ Н.С. Козюлина. – М.: Дашков и К, 2011.
6. Макарова, Н.В. Информатика и ИКТ/ Н.В. Макарова. – СПб.: Питер, 2011.
7. Соколова, С.В. Основы экономики: учебное пособие/ С.В. Соколова. – М.: Академия, 2012.
8. Сухов, С.В., Сухов, Ю.А. Основы менеджмента: учебное пособие/ С.В. Сухов, Ю.А.

Сухов. – М.: Академия, 2012.

9. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения/ Г.М. Шеламова. – М.: Академия, 2011.

10. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства/ Л.Н. Череданова. – М.: Академия, 2012.

Интернет-ресурсы:

html:// revolution.Allbest.ru

html:// timtaler.narod.ru

html:// www.aup.ru

html:// www.pomorsu.ru

html:// polbu.ru

html:// www.render-spb.ru

html:// www.tehpol:s.ru

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	Формы и методы контроля и оценки результатов
Умения:	
Составлять необходимую документацию для регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия любой ОПФ.	- Практические занятия, - Тестирование; - решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- характеризовать различные формы хозяйствования юридического лица;	- Тестирование, - Устный опрос - решение ситуационных задач
- составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;	- Практические занятия, - Тестирование; - решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ - Контрольная работа
- анализировать выбор источников финансирования;	
- анализировать условия и факторы успешного ведения	
- определять и оценивать факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска и управления им;	
- планировать, организовывать и реализовывать предпринимательскую деятельность;	- Практические занятия - Тестирование; - решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской	Внеаудиторная самостоятельная работа
- уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований;	- Практические занятия, - Тестирование - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- составлять бизнес план для открытия собственного дела	- Проект - решение ситуационных задач - Практические занятия - Экспертная оценка практических работ
- рассчитывать необходимые налоги предпринимателя;	- Решение ситуационных задач - Практические занятия - Экспертная оценка практических работ Практические занятия
- ориентироваться в операциях бухгалтерского	
- выбирать необходимый тип ККТ для осуществления денежных	Самостоятельная работа Экскурсия в

населением.	
- анализировать финансово-экономическое состояние предприятия на основе финансовой документации	Самостоятельная работа - Решение ситуационных задач - Практические занятия - Экспертная оценка практических работ
- формирование базовых компетенций, необходимых для создания эффективных моделей поведения учащихся учреждений начального профессионального образования на	- Практическая работа , - Тестирование - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
Знания:	
- сущность и особенности организационно- правовых форм хозяйствования	- Защита практических занятий - Тестирование; - решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ - Практические занятия Подготовка
- основы организации предпринимательской деятельности и производственного	
- нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач
- закон о защите прав потребителей, виды ответственности;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических
- основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;	- Внеаудиторная самостоятельная работа - Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач
- нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач
- способы управления эффективной реализации предпринимательской деятельностью;	- Защита практических занятий - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ Подготовка сообщений
- порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы	- Устный опрос - Тестирование; - Решение ситуационных задач

- структуру и содержание бизнес-плана;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач
- значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края,	Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование;
- виды и порядок наложения административных	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ Подготовка сообщений
- виды налогов и порядок их взимания;	
- налогообложение предприятий и предпринимателей; Налоговый кодекс	
- документальное оформление кассовых операций, штрафные санкции за нарушения порядка	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Область применения программы

Программа профессионального модуля — является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **приготовление блюд из овощей и грибов и 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 дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

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, 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 обработки 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 180 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов; самостоятельной работы обучающегося – 10 часов; учебной и производственной практики 150 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.	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).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

Компетенции	Наименования разделов * профессионального модуля	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 распределенная 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.	Раздел ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	102	20	10	10	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	78	-	-	-	-	78
	<i>Всего:</i>	<i>180</i>	<i>20</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>72</i>	<i>78</i>

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		180	
МДК 01.01 . Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		20	
Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и оборудование используемое для обработки и приготовления блюд	Содержание	2	
	1. Введение Вид профессиональной деятельности Значение МДК в освоении профессионального модуля Условия освоения модуля. Организация проведения учебной и производственной практики.		2
	2 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
	3 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
	Лабораторные работы	2	

	1	Пользование оборудованием, инструментом и инвентарем.		
Тема 1.2. Обработка и нарезка овощей	Содержание		2	
	1	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.		2
	2	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.		2
	3	Обработка овощей для фарширования Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка солено-квашенных, сушеных и мороженых овощей.		2
	Лабораторные работы		3	
	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		3	
	1	Полуфабрикаты из овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		2

	2	Классификация овощных блюд Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные), их характеристика. Температурный режим.		2
	3	Блюда и гарниры из отварных овощей Блюда и гарниры из отварных овощей (картофель отварной, картофельное пюре). Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование.		2
	4	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.		2
	5	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.		2
	Лабораторные работы		2	
	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		2	
	1	Голубцы овощные. Голубцы овощные. Рецепт, технология приготовления, отпуск, использование. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Правила оформления, отпуска и сервировки.		2
	2	Рулет картофельный. Рулет картофельный. Рецепт, технология приготовления, отпуск, использование. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Правила оформления, отпуска и сервировки		2
	3	Кабачки фаршированные. Кабачки фаршированные. Рецепт, технология приготовления, отпуск,		2

		использование. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения. Правила оформления, отпуска и сервировки.		
		Лабораторные работы	3	
1		Сервировка стола овощными блюдами.		
2		Заполнение бракеражного журнала		
Дифференцированный зачет			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.			10	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 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. Составить технологическую схему приготовления овощного фарша. 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».				
Учебная практика. Виды работ 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, протираание, Приготовление блюд из жареных овощей. Картофель жареный во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, оладьи из тыквы, зразы картофельные, крокеты картофельные: - нарезка,			72	

обсушивание, протираание, формование, жарка. 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, 4. 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, приготовление фарша, фарширование, запекание. 5. Проверочная работа (Дифференцированный зачет)		
Производственная практика. Виды работ: Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных, десертных, салатных овощей. Очистка, мойка, нарезка овощей простая и сложная. Варка овощей, протираание, приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Нарезка, припускание, приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Нарезка, обсушивание, протираание, формование, жарка. Нарезка, тушение, пассирование, приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Подготовка овощей к фаршированию (мойка, очистка, нарезка) приготовление фарша, фарширование,	78	

запекание.		
Всего:	180	
Темы квалификационной работы работы Приготовление гарниров «Картофель отварной»; Приготовление гарниров «Картофельное пюре»; Приготовление гарниров «Картофель в молоке»; Приготовление блюда «Пюре из овощей»; Приготовление блюда «Овощи припущенные в молочном соусе»; Приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе»; Приготовление блюда «Капуста тушеная» Приготовление блюда «Картофель тушеный»; Приготовление блюда «Картофель тушеный с копченой грудинкой»; Приготовление блюда «Рагу из овощей» Приготовление блюда «Голубцы с рисом овощами и грибами»; Приготовление блюда «Картофель жареный»; Приготовление блюда «Картофель жареный во фритюре»; Приготовление блюда «Кабачки или баклажаны жареные»; Приготовление блюда «Котлеты картофельные» Приготовление блюда «Зразы картофельные» Приготовление блюда «Крокеты картофельные» Приготовление блюда «Рулет картофельный» Приготовление блюда «Оладьи из кабачков или тыквы» Приготовление блюда «Грибы жареные с луком» Приготовление блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе с яйцами» Приготовление блюда «Картофель запеченный с грибами и ветчиной» Приготовление блюда «Запеканка из картофеля с мясными продуктами»		

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта,

консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета:

«Технология кулинарного производства» Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех №1».

«Учебный кулинарный цех №2».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Муляжи овощей; 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.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования(3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия»-2013 год

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л.(2-ое изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2013

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания(-2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.

3. Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов на Дону: «Феникс», 2001 г.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М: ПрофОбрИздат, 2001 г.

5. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования-2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия»-2003 г.

7. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
11. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
12. Татарская Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет ресурсы <http://www.pmedia.ru/> <http://ikulinar.narod.ru/>

http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697

<http://ae.kulichki.net/index.php?tl=learn&nm=33>

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю «Приготовление блюд из овощей и грибов» 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 параллельно с изучением междисциплинарного курса

01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов». Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрировано.

В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

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)	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.	Соответствие первичной обработки технологическому процессу Соответствие качества очистки технологическим требованиям Соответствие нарезки овощей технологической карте блюда Соответствие условиям и срокам хранения овощей.	<i>Наблюдение за действиями на практических работах</i> <i>Мануальное тестовое задание</i> <i>Собеседование</i> <i>Соответствие стандартам</i>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Соответствие процессу приготовления блюд и гарниров из вареных и жареных овощей, грибов, картофеля, нормы выхода, показатели качества. Излагает принципы подбора овощных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Соответствие характеристики технологическому процессу приготовления блюд из картофеля, тушеных, запеченных блюд из овощей; комментирует их ассортимент, показатели качества. Соответствие выполнения действий при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Соответствие выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие расчетам количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие проведению бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>Мануальные тестовые задания</i> <i>Собеседование</i> <i>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</i> <i>Работа с инструкционной картой</i> <i>Соответствие требованиям</i>

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)	показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; - положительная динамика мотивов профессионально-педагогической деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах, проектах и т.д.	Наблюдение, мониторинг
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование постановки цели профессионально-педагогической деятельности; - обоснование выбора и применение методов и способов решения профессионально-педагогических задач; - обоснование критериев оценки эффективности и качества решения профессиональных задач	Наблюдение и 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;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессионально-педагогической деятельности	Наблюдение за навыками работы с использованием ИКТ при выполнении рефератов, письменных работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с	- рациональность распределения ролей (поручений) при	Наблюдение за взаимоотношения

коллегами, руководством, клиентами.	выполнении заданий (решении профессиональных задач) в команде; - своевременность сдачи отчетов, заданий и т.д.; - соблюдение этических норм при взаимодействии с коллегами, руководством, социальными партнерами; - результативность взаимодействия с участниками образовательного процесса	ми обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками подготовки помещения для практических занятий
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соответствие индивидуальных показателей физической, нервно-психологической готовности и подготовленности по основам военной службы к исполнению воинской обязанности	Своевременная постановка на воинский учет. Наблюдение за деятельностью обучающихся при проведении воинских сборов (юношей)

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ,
ТВОРОГА, ТЕСТА»**

Область применения программы

Программа профессионального модуля — является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО

260807.01 «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».

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 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего — 222 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 — 174 часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля 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, олока 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.	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).

1. **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	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК ПК 2.1-	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	144	32	16	16	96	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	78					
	Всего:	222	32	16	16	96	

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),	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,			122	
МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных			32	
Тема 1.1. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, яичных продуктов и творога	Содержание		2	
	1	Введение Вид профессиональной деятельности Значение МДК в освоении профессионального модуля Условия освоения модуля. Организация проведения учебной и производственной практики.		2
	2	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		9	
	1	Подготовка круп к варке Общие правила подготовки круп, макаронных и бобовых изделий	3	2
	2	Общие правила варки каш Общие правила варки каш. Подбор посуды для варки. Норма жидкости. Время варки. Норма отпуска. Классификация каш по консистенции.		2
	3	Приготовление блюд из каш. Приготовление котлет рисовых, запеканки пшенной, крупеника гречневого,		2

	.	манных.		
	Лабораторная работа.		6	
	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		5	
	1	Блюда из бобовых Значение бобовых и макаронных изделий в питании. Особенности варки бобовых. Приготовление блюд из бобовых ~~Приготовление горохового пюре, бобовые отварные с жиром и томатом~~	2	2
	2	Блюда из макаронных изделий Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий: макаронны отварные, макаронник, лапшевник. Рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки		2
	Лабораторная работа		3	
	1	Подготовка бобовых культур к варке. Составление технологических схем и калькуляционной карточки		
	2	Составление технологических схем		
	3	Составление калькуляционной карточки		
		Контрольная работа	1	
	Содержание		6	
	1	Варка яиц Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности.	3	2
Тема 1.4. Приготовление блюд из яиц и творога.	2	Блюда из яиц Приготовление омлетов в зависимости от тепловой обработки. Рецепттура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.		2
	3	Блюда из творога Значение блюд из творога. Классификация блюд по способу тепловой обработки. Приготовление запеканки, сырников. Рецепттура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.		2
	Лабораторная работа		3	

	1-2	Составление технологических карт, составление калькуляционных карточек блюд из творога		

	3	Заполнение бракеражного журнала		
Тема 1.4. Приготовление блюд из теста	Содержание		7	
	1	Приготовление теста. Подготовка продуктов для приготовления теста. Расчет необходимого количества продуктов для одного кг. теста. Замес теста. Требования к качеству теста. Рецепттура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.	3	2
	2	Приготовление фаршей Классификация фаршей. Расчет сырья. Подготовка сырья. Технология приготовления фаршей овощных, мясных, творожных и сладких фаршей. Рецепттура. Требования к качеству, сроки хранения.		2
	3	Блюда из теста Технология приготовления вареников с различными фаршами, пельменей, мантов. Рецепттура, формовка, способ тепловой обработки, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.		
	Лабораторная работа		4	
	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	2	
	Дифференцированный зачет			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02			16	
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. 8. Составить технологическую карту приготовления теста и изделий из него с различными фаршами				
Учебная практика. Виды работ.			96	
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, протираание 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 ингредиентами, тепловая обработка, протираание, 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 отпуск). 6. Проверочная работа (Дифференцированный зачет)		
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, протираание, просеивание). 3. Тепловая обработка (варка, жарка, запекание, пассирование, припускание). 4. Оформление и правила отпуска.	78	
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск гречневой каши; 2. Приготовление и отпуск рисовой каши молочной; 3. Приготовление и отпуск овсяной каши из геркулеса; 4. Приготовление и отпуск запеканки пшенной; 5. Приготовление и отпуск крупеника гречневого; 6. Приготовление и отпуск лапшевника; 7. Приготовление и отпуск макарон с жиром и луком; 8. Приготовление и отпуск макарон с сыром; 9. Приготовление и отпуск пюре из бобовых; 10. Приготовление и отпуск фасоли в томатном соусе; 11. Приготовление и отпуск котлет маннх; 12. Приготовление и отпуск котлет рисовых; 13. Приготовление и отпуск котлет пшених; 14. Приготовление и отпуск запеченного пудинга из творога; 15. Приготовление и отпуск сырников из творога; 16. Приготовление и отпуск запеканки из творога; 17. Приготовление и отпуск вареников ленивых; 18. Приготовление и отпуск вареников с творожным фаршем;		

19. Приготовление и отпуск драчены;		
20. Приготовление и отпуск фаршированного омлета;		
21. Приготовление и отпускпельменей с мясным фаршем;		
22. Приготовление и отпуск мант с овощным фаршем;		
23. Приготовление и отпуск мант с мясным фаршем;		
24. Приготовление и отпуск вареников с картофельным фаршем.		
Всего:	122	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений

самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личноно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий , практико- ориентированные элементы)

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех №1».

«Учебный кулинарный цех №2».

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.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2014 год

Дополнительная литература

1. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003г.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.

3. Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
5. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия»-2003 г.
7. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.

10 .Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 2010 г.

11 .Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.

12 .Татарская Л.Л.Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет ресурсы

<http://kulinaro.ru>.

Good-Cook.ru, knigakulinara.ru

<http://www.pmedia.ru/>

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

Учебной практики должны предшествовать изучение междисциплинарного курса «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». 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.

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
ПК 2.1. 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;	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос
ПК 2.2. Готовить и оформлять и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.	- закладка круп в кипящую воду; - тепловая обработка круп, бобовых; - добавление приправ; - оформление гарниров из и риса.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических -Устный опрос; - письменный опрос - Определение приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- закладка макаронных в кипящую воду; - тепловая обработка макаронных изделий; - добавление приправ; - оформление гарниров и из макаронных изделий.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических -Устный опрос; - письменный опрос - Определение приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- варка яиц разной консистенции; - соединение продуктов для омлетов; - жарка и запекание; - оформление блюд;	-Тестирование; -Экспертная оценка практических -Устный опрос; - письменный опрос - Определение приготовленных блюд

	- приготовление сырной - формовка изделий из массы; - панирование	<i>органолептическим методом (вкус, цвет, форма консистенция, соблюдение</i>

	- жарка и запекание; - оформление и отпуск.	<i>температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных</i>
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста фаршем	- приготовление теста; - приготовление фарша; - формовка изделий; - варка; - оформление и отпуск.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ

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	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	- 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	Наблюдение и 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;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.

ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	эффективный поиск необходимой информации;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных

	различных источников, включая	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием	Наблюдение за навыками использования ИКТ при выполнении реферата, письменной
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний.	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «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».

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;

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 180 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной и производственной практики – 150 часов.

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.	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).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	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 рассредоточенная 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	102	20	10	10	72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	78					
	Всего:	180	20	10	10	72	78

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) «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			180	
МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов	Содержание учебного материала		20	
Тема 1. Приготовление заправочных супов	Содержание		3	
	1	Введение Значение МДК в освоении профессионального модуля Условия освоения модуля. Организация проведения учебной и производственной практики.		2
	2	Приготовление бульонов Значение первых блюд в питании Классификация супов. Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности		2
	3	Заправочные супы Характеристика заправочных супов. Виды пассировок для заправочных супов. Общие правила приготовления		2
	4	Приготовление щей Технология приготовления. Рецепттура. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		2
	5	Приготовление борщей Технология приготовления. Рецепттура. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		
	6	Приготовление рассольников. Технология приготовления. Рецепттура. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		2

	7	Приготовление солянок.		

		Технология приготовления. Rezeptura. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		
	8	Приготовление супов картофельных Приготовление супов картофельных с крупами и бобовыми изделиями. Технология приготовления. Rezeptura. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		2
	9	Приготовление супов картофельных Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями. Приготовление супа-лапши домашней Технология приготовления. Rezeptura. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		
	10	Приготовление прозрачных супов. Характеристика прозрачных супов. Общие правила приготовления прозрачных супов. Приготовление гарниров. Технология приготовления. Rezeptura. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		2
	Лабораторная работа		3	
	1	Составление технологических карт и калькуляционных карточек щей		
	2	Составление технологических карт и калькуляционных карточек борщей		
	3	Составление технологических карт и калькуляционных карточек рассольников		
	4	Составление технологических карт и калькуляционных карточек солянок		
	5	Составление технологических карт и калькуляционных карточек супов картофельных		
	6	Составление технологических карт и калькуляционных карточек прозрачных супов		
	7	Заполнение бракеражного журнала заправочных супов		
Тема 1.2. Приготовление супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов	Содержание		3	
	1	Приготовление супов-пюре Значение супов-пюре в питании. Классификация супов пюре. Технология приготовления. Rezeptura. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		2
	2	Приготовление молочных супов. Значение молочных супов в питании. Классификация супов молочных. Технология приготовления. Rezeptura. Норма отпуска. Требования к		2

		качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		
	3	Приготовление сладких супов Значение сладких супов в питании. Классификация сладких супов Технология приготовления. Rezeptура. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		2
	4	Приготовление холодных супов Значение холодных супов в питании. Классификация холодных супов Технология приготовления. Rezeptура. Норма отпуска. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения		2
	Лабораторная работа		3	
	1	Составление технологических карт и калькуляционных карточек супов-пюре		
	2	Составление технологических карт и калькуляционных карточек молочных супов		
	3	Составление технологических карт и калькуляционных карточек сладких супов		
	4	Составление технологических карт и калькуляционных карточек холодных супов		
	5	Заполнение бракеражного журнала		
	6	Исправление возможных дефектов при приготовлении супов (полезные советы).		
Тема 1.3. Приготовление соусов и масляных смесей	Содержание		3	
	1	Классификация соусов Значение соусов в питании, их классификация. Посуда, инвентарь, применяемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассирование муки, виды пассировок, их назначение.		2
	2	Приготовление красного соуса и его производных Технология приготовления. Rezeptура. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование.		2
	3	Приготовление белого соуса и его производных Технология приготовления. Rezeptура. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование.		2
	4	Приготовление красного и белого соуса на рыбном бульоне Технология приготовления. Rezeptура. Норма отпуска. Требования к		2

		качеству. Условия и сроки хранения. Использование.		
5		Приготовление сладкого соуса и его производных Технология приготовления. Рецепттура. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование.		2
6		Приготовление холодного соуса и его производных Технология приготовления. Рецепттура. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование.		2
7		Приготовление заправок и маринада овощного Технология приготовления. Рецепттура. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование.		2
8		Приготовление масляных смесей Значение и применение масляных смесей. Наполнители для масляных смесей. Приготовление масляных смесей. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Использование.		2
		Лабораторная работа	4	
1		Составление технологических карт и калькуляционных карточек соусов красных на мясном бульоне		
2		Составление технологических карт и калькуляционных карточек соусов белых на мясном бульоне		
3		Составление технологических карт и калькуляционных карточек соусов красных на рыбном бульоне		
4		Составление технологических карт и калькуляционных карточек соусов белых на рыбном бульоне		
5		Составление технологических карт и калькуляционных карточек соусов сладких		
6		Составление технологических карт и калькуляционных карточек холодных соусов		
7		Составление технологических карт и калькуляционных карточек заправок и маринада овощного		
8		Составление технологических карт и калькуляционных карточек масляных смесей		
9		Заполнение бракеражного журнала		
	10	Исправление возможных дефектов при приготовлении соусов (полезные советы).	1	
		Зачет		

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составить технологическую схему приготовления борща. 2. Составить кроссворд по теме: «Супы-пюре». 3. Заполнить таблицу приготовления молочных супов по классификации и времени варки. 4. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций сладкого супа из сухофруктов. 5. Найти интересные рецепты приготовления кваса как жидкой основы холодного супа. 6. Составить технологическую схему приготовления соуса красного. 7. Составить алгоритм приготовления рыбного бульона. 8. Заполнить таблицу применения заправок. 9. Составить таблицу сравнения холодных соусов по содержанию, применению и норме отпуска. 10. Составить технологическую схему приготовления масла зеленого.	21	
Учебная практика. Виды работ. 1. Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, суп – лапши домашней; - нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка,0 - прогревание. 2. Приготовление заправочных супов: солянок, супов картофельных, супов с крупами, суп – лапши домашней; - нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. 3. Приготовление молочных супов: супы молочные с крупами, супы молочные с макаронными изделиями, супы молочные с овощами; - нарезка, - сортировка, - варка. 4. Приготовление сладких и холодных супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов, окрошка сборная мясная, свекольник, щи зеленые с яйцом; - сортировка - мойка,	72	

- варка, - очистка, - нарезка, - соединение с жидкостью. 5. Приготовление супов – пюре: супы – пюре из разных овощей, суп – пюре из бобовых, суп – пюре из птицы; - нарезка, - сортировка, - замачивание, - пассирование, - варка, - протираание. 6. 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, - зачищывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - нарезка зелени, - формование.		
Проверочная работа (Дифференцированный зачет)	6	
Производственная практика. Виды работ. 1. Приготовление супов. (Сортировка овощей, мойка, очистка, нарезка, пассирование, припускание, тушение, варка, протираание, процеживание, подготовка круп и макаронных изделий, замачивание бобовых).	78	
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты с картофелем. 2. Приготовление и отпуск щей из квашеной капусты с картофелем. 3. Приготовление и отпуск борща украинского. 4. Приготовление и отпуск борща сибирского.		

5. Приготовление и отпуск борща флотского. 6. Приготовление и отпуск рассольника домашнего. 7. Приготовление и отпуск рассольника ленинградского. 8. Приготовление и отпуск супа полевого. 9. Приготовление и отпуск супа картофельного с грибами. 10. Приготовление и отпуск бульона рыбного (ухи). 11. Приготовление и отпуск супа-пюре из бобовых. 12. Приготовление и отпуск супа- пюре из птицы. 13. Приготовление и отпуск супа «лапша домашняя». 14. Приготовление и отпуск супа молочного с крупами. 15. Приготовление и отпуск супа молочного с макаронными изделиями. 16. Приготовление и отпуск супа из смеси сухофруктов 17. Приготовление и отпуск прозрачного супа 18. Приготовление и отпуск окрошки сборной мясной. 19. Приготовление и отпуск красного и белого соуса на мясном бульоне. 20. Приготовление и отпуск красного и белого соуса на рыбном бульоне. 21. Приготовление и отпуск заправок и масляных смесей. 22. Приготовление и отпуск холодных соусов. 23. Приготовление и отпуск белого соуса на мясном бульоне. 24. Приготовление и отпуск красного соуса на рыбном бульоне		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся.

Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология лично - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико-ориентированные элементы)

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация 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.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех №1».

«Учебный кулинарный цех №2».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Плакаты;

Натуральные образцы;

Столовая посуда.

Технические средства обучения:

Персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

Производственные столы;

Холодильники;

Электрические плиты;

Электрические шкафы;

Ручная овощерезка; Ручная

мясорубка; Столовый

инвентарь;

Столовая и кухонная посуда.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. «Академия» 2013

Дополнительная литература

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования).
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2008 год
3. Анфимова Н.А.Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд.стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
5. Коева В.А.Лабораторно - практические занятия для поваров(Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей)Ростов на Дону.: «Феникс»,2001 г.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
7. Матюхина З.П. Королюкова Э.П Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.

8. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
9. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
12. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
14. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.
15. Производственное обучение профессии «Повар» В4 ч.2 «Супы, соусы, блюда из овощей, круп макаронных изделий и бобовых» учеб пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов Т.В.Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
<http://www.pmedia.ru/>

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Учебная практика проводится после изучения темы 1.1 «Приготовление заправочных супов» междисциплинарного курса 03. 01 «Приготовление супов и соусов». 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.

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 3.1. Готовить бульоны и отвары	- Подготовка костей, овощей, грибов, рыбы, птицы. - Варка бульона. - Добавление специй и приправ. - Процеживание бульона. - Осветление мясного, костного рыбного бульонов	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>решение ситуационных задач.</i> - <i>Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>
ПК 3.2. Готовить простые супы	- Приготовление жидкой основы. - Приготовление плотной части супа. - Оформление и отпуск.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i>
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.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i> - <i>Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>
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.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i> - <i>решение</i>

	- Прогревание соуса. - Защищивание соуса. - Взбивание дополнительных компонентов при приготовлении холодных соусов.	<i>ситуационных задач.</i> <i>-Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>

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;	Наблюдение и 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;	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной

		ной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний.	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «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».

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 324 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 252 часов.

1. 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.	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).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная 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	174	48	24	24	102	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	150					
	Всего:	324	48	24	24	102	150

**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		324	
МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Содержание учебного материала	48	
Тема 1.1. Товароведная характеристика рыбы	Содержание	5	
	1 Введение Вид профессиональной деятельности. Значение МДК в освоении профессионального модуля. Условия освоения модуля. Организация проведения учебной и производственной практики.		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
	3 Обработка рыбного сырья Способы оттаивания рыбы. Операции обработки мороженой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы.		2
	4 Обработка бесчешуйчатой рыбы Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Особенности обработки рыбы осетровых пород.		
	Лабораторная работа	6	
	1-2 Составление схемы обработки некоторых видов рыб		
	3 Расчет нормы пищевых отходов по сборнику рецептур.		

Тема 1.2. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	Содержание		5	
	1	Приготовление блюд из отварной рыбы Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила варки рыбы. Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Рецептура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	2	Приготовление блюд из припущенной рыбы Правила припускания рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Рецепттура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	Лабораторная работа		6	
		Составление технологических карт и калькуляционных карточек блюд из отварной рыбы		
		Составление технологических карт и калькуляционных карточек блюд из припущенной рыбы		
		Заполнение бракеражного журнала		
Тема 1.3. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы и морепродуктов	Содержание		6	
	1	Жарка рыбы. Способы жарки рыбы. Норма жира. Посуда для жарки рыбы. Время жарки, гарниры. Норма отпуска.		2
	2	Приготовление блюд из жареной рыбы Технология приготовления рыбы жареной основным способом, во фритюре, по – ленинградски, по-московски. Рецепттура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	3	Запекание рыбы Способы запекания рыбы. Посуда для запекания рыбы. Время запекания, гарниры. Норма отпуска.		2
	4	Приготовление блюд из запеченной рыбы Технология приготовления рыбы запеченной в сметане и рыбы запеченной по-русски. Рецепттура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	5	Приготовление блюд из морепродуктов Технология приготовления кальмаров жареных в сухарях и кальмаров фаршированных. Рецепттура, способы подачи, гарниры. Норма отпуска.		2

		Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы		6	
	1	Составление технологических карт и калькуляционных карточек из жареной рыбы		
	2	Составление технологических карт и калькуляционных карточек из запеченной рыбы		
	3-4	Составление технологических карт и калькуляционных карточек из нерыбных морепродуктов		
		Контрольная работа	1	
Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Содержание		5	
	1	Приготовление рыбной котлетной массы. Обработка рыбы для котлетной массы. Подготовка компонентов. Приготовление котлетной массы. Возможные причины брака котлетной массы		2
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Виды полуфабрикатов. Формовка. Способы панировки. Виды фаршей.		2
	3	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы Приготовление котлет, биточков с гарниром, тефтелей и фрикаделек в соусе. Рецепттура, способы тепловой обработки, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы Приготовление зраз рубленых и тельного. Рецепттура, способы тепловой обработки, способы подачи, гарниры. Норма отпуска. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	Лабораторные работы		6	
	1-2	Составление технологических карт и калькуляционных карточек блюд из рыбной котлетной массы		
	3	Заполнение бракеражного журнала		
	4	Выявление возможных дефектов блюд и причины их возникновения.		
		Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04. 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			10	

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.		
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). Проверочная работа (Дифференцированный зачет)	102	
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).	150	
Темы квалификационной работы		

1. Приготовление и отпуск рыбы тушеной в томате с овощами 2. Приготовление и отпуск зраз донских 3. Приготовление и отпуск рыбы жареной в тесте 4. Приготовление и отпуск рыбы запеченной по-русски 5. Приготовление и отпуск солянки из рыбы на сковороде 6. Приготовление и отпуск тельного из рыбы 7. Приготовление и отпуск фрикаделек рыбных с томатным соусом 8. Приготовление и отпуск рыбы припущенной с соусом белое вино 9. Приготовление и отпуск филе из рыбы фаршированное 10. Приготовление и отпуск рыбы жареной 11. Приготовление и отпуск рыбы жареной по-ленинградски 12. Приготовление и отпуск рыбы жареной во фритюре 13. Приготовление и отпуск рыбы запеченной с яйцом 14. Приготовление и отпуск рыбы запеченой в сметанном соусе 15. Приготовление и отпуск рыбы запеченой в сметанном соусе с грибами по-московски 16. Приготовление и отпуск рыбы запеченой с помидорами 17. Приготовление и отпуск рыбы запеченой под томатным соусом 18. Приготовление и отпуск рыбы запеченой в молочном соусе 19. Приготовление и отпуск котлет рыбных 20. Приготовление и отпуск рулета рыбного 21. Приготовление и отпуск тефтелей рыбных 22. Приготовление и отпуск фрикаделек рыбных с томатным соусом 23. Приготовление и отпуск щуки фаршированной 24. Приготовление и отпуск солянки из рыбных консервов на сковороде		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта,

консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

ребования 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.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. АKADEMA. 2012

Дополнительные источники:

Электронный учебник «Повар, кондитер»;

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

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.

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 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- Оттаивание; - сортировка по размерам; - вымачивание соленой рыбы; - удаление чешуи; - удаление плавников; - удаление внутренности; - промывание;	- Тестирование. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий.
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. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- подготовка посуды для тепловой обработки; - тепловая обработка; - оформление и отпуск	- Тестирование. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий; -определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, 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	<i>Интерпрета-ция результатов наблюдений за деятель-ностью обучающегося в процессе освоения образователь-ной программы</i>
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;	
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;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

Область применения программы

Программа профессионального модуля — является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «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».

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 330 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 258 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, 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.	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).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	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 рассредоточенная 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	180	48	24	24	108	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	150					
	Всего:	330	48	24	24	108	150

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ 05. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

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			330	
МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала		72	
Тема 1.1. Обработка мяса и домашней птицы	Содержание		10	
	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
	3	Обработка мяса Операции по разделке мяса. Обработка субпродуктов.		2
	4	Обработка и домашней птицы Операции обработки сельскохозяйственной птицы и дичи.		2

	5	Приготовление мясных полуфабрикатов из мяса Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		2
	6	Приготовление полуфабрикатов из птицы и субпродуктов Приготовление полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.		2
	7	Приготовление котлетной массы Приготовление котлетной и кнельной массы. Виды панировки. Условия и срок хранения.		2
	8	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Виды панировки. Условия и срок хранения.		2
	Лабораторная работа		8	
	9	Составление схемы приемки мяса и домашней птицы		
	10	Заполнение таблицы полуфабрикатов из котлетной массы		
	11	Контрольная работа		
Тема 1.2. Приготовление мясных блюд.	Содержание		11	
	1	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
	2	Тушение мяса Правила тушения мяса. Соусы. Способы тушения.		2
	3	Блюда из тушеного мяса Технология приготовления гуляша, азу, говядины аппетитной. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения		2
	4	Жарка мяса. Способы жарки мяса. Температура жарки. Время жарки.		2
	5	Блюда из жареного мяса Технология приготовления Ростбифа, грудинки фаршированной, бифштекса, филе. Рецептура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения.		2

	6	Блюда из жареного мяса Технология приготовления лангета, антрекота, бефстроганов, поджарки. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения.		2
	7	Блюда из жареного мяса Технология приготовления шашлыка, котлет натуральных, эскалопа, шницеля, ромштекса. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения		2
	8	Запекание мяса Преимущества запекания. Температура запекания. Время запекания.		2
	9	Блюда из запеченного мяса Технология приготовления говядины в луковом соусе, голубцов с мясом и рисом, запеканки картофельной с мясом, макаронника, солянки сборной на сковороде. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения		2
	10	Приготовление блюд из рубленой массы Технология приготовления бифштекса, шницеля, котлет натуральных рубленых из баранины, фрикаделек. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения		2
	11	Приготовление блюд из котлетной массы Технология приготовления котлет, биточков, шницеля, зраз, рулета, тефтелей. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения.		2
	12	Приготовление блюд из субпродуктов Технология приготовления печени по – строгановски, жаркого по-ингушки, почек по-русски. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения.		2
	13	Приготовление блюд из субпродуктов Технология приготовления языка отварного, мозгов отварных, мозгов жареных, мозгов фри, сердца или легкого в соусе. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения.		2
	14	Приготовление блюд из мяса диких животных Технология приготовления лосятины жареной, антрекота тушеного, зайца тушеного в сметане. Рецепттура, норма отпуска, подбор гарнира, оформление, условия и сроки хранения.		2

	15	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 хранения.		2
	15	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
	Лабораторные работы		16	
	1	Составление технологической карты приготовления блюд из отварного мяса.		
	2	Составление технологической карты приготовления блюд из жареного мяса.		
	3	Составление технологической карты приготовления блюд из тушеного мяса.		
	4	Составление технологической карты приготовления блюд из запеченного мяса.		
	5	Составление технологической карты приготовления блюд изрубленной массы.		
	6	Составление технологической карты приготовления блюд из котлетной массы.		
	7	Составление технологической карты приготовления блюд из субпродуктов.		
	8	Составление технологической карты приготовления блюд из мяса диких животных.		
	9	Составление технологической карты приготовления блюд из мяса отварной и жареной птицы.		
	10	Составление технологической карты приготовления блюд из мяса тушеной птицы.		
	11	Разработка технологических карт для блюд детского питания.		
	12	12. Новые рецепты технологии приготовления мясных блюд.		
	13	Забытые блюда из субпродуктов в русской кухне		

	14	Дефекты мясных блюд и причины их возникновения.		
	15	Составление калькуляционных карт блюд из отварного и жареного мяса		
	16	Составление калькуляционных карт блюд из запеченного и тушеного мяса		
	17	Составление калькуляционных карт блюд из субпродуктов		
	18	Составление калькуляционных карт блюд из птицы		
		Контрольная работа	1	
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 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 Составить таблицу последовательности выполнения технологических операций при разделке мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы. Составить таблицу использования частей мяса, полученных при разделке для приготовления блюд. Произвести расчет дополнительных ингредиентов для приготовления 4 кг. котлетной массы. 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-ингушки». Составить технологическую схему приготовления блюда «Котлета по – киевски»		
	Дифференцированный зачет		2	

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 отпуск). 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 (Дифференцированный зачет)	108	
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.	150	
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск блюда «Бефстроганов» с гарниром «Картофельное пюре» 2. Приготовление и отпуск блюда «Гуляш»с гарниром «Рассыпчатая каша». 3. Приготовление и отпуск блюда «Азу» 4. Приготовление и отпуск блюда «Зразы рубленые» 5. Приготовление и отпуск блюда «Рулет с макаронами» 6. Приготовление и отпуск блюда «Котлета по-киевски» 7. Приготовление и отпуск блюда «Язык отварной с соусом» 8. Приготовление и отпуск блюда «Печень по-строгоновски» 9. Приготовление и отпуск блюда «Мясной рулет» 10. Приготовление и отпуск блюда «Плов»		

11. Приготовление и отпуск блюда «Чахохбили»		
12. Приготовление и отпуск блюда «Голубцы с мясом и рисом»		
13. Приготовление и отпуск блюда «Пудинг из говядины»		
14. Приготовление и отпуск блюда «Мясо жареное крупным куском»		
15. Приготовление и отпуск блюда «Бифштекс натуральный»		
16. Приготовление и отпуск блюда «Поджарка»		
17. Приготовление и отпуск блюда «Мясо шпигованное»		
18. Приготовление и отпуск блюда «Говядина в кисло-сладком соусе»		
19. Приготовление и отпуск блюда «Жаркое по-домашнему»		
20. Приготовление и отпуск блюда «Солянка сборная на сковороде»		
21. Приготовление и отпуск блюда «Тефтели»		
22. Приготовление и отпуск блюда «Цыплята-табака»		
23. Приготовление и отпуск блюда «Птица по-столичному»		
24. Приготовление и отпуск блюда «Птица тушеная в соусе»		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4

4.1. Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся.

Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю

в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта. То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация междисциплинарного курса предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технология кулинарного производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Плакаты;

Натуральные образцы;

Столовая посуда.

Технические средства обучения:

Персональный компьютер.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. АKADEMA. 2012

Дополнительные источники:

Электронный учебник «Повар, кондитер»;

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по междисциплинарному курсу проводятся в учебном кабинете. 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».

4.5. 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.

4. 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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;
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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;
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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; - Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- тепловая обработка, - доведение до готовности, - подбор гарнира и соуса, - оформление и отпуск.	- Тестирование, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; - Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом.

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за взаимоотношением обучающихся

клиентами.		в группе
ОК 7. Готовить к работе	- Соблюдение санитарного	Наблюдение за

производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	состояния рабочего места	навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»

Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «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».

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 .

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной и производственной практики – 120 часов.

1. 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.	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).

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	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 рассредоточенная 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	90	20	10	10	60	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	60					
	Всего:	150	20	10	10	60	60

**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			150	
МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			30	
Тема 1.1. Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		8	
	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

	4	Подготовка продуктов Подготовка овощей и зелени. Подготовка рыбы, мяса, сыров и сливочного масла		2
	5	Классификация бутербродов Разновидности бутербродов. Основа бутербродов. Продукты для приготовления бутербродов Рецептура. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов.		2
	6	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
	7	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
	8	Контрольная работа		
	9	Приготовление салатов из сырых овощей Приготовление салатов из сырых овощей: из белокочанной капусты, свежих огурцов и помидоров, лука, редиса, салат «Весна», «Витаминный», краснокочанной капусты, квашеной капусты. Рецепттура. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		2
	10	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

	11	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 соленных с луком		2
	12	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
	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
	14	Контрольная работа	1	
	Лабораторные работы		10	
	1	Составление технологической карты открытых бутербродов		
	2	Составление технологической карты закрытых бутербродов (сэндвичей)		
	3	Составление технологической карты бутербродов закусочных (канапе)		
	4	Составление технологической карты салатов из сырых овощей		
	5	Составление технологической карты салатов из отварных продуктов		
	6	Составление технологической карты закусок из овощей и, яиц и грибов		
	7	Составление технологической карты рыбных закусок		
	8	Составление технологической карты мясных закусок		
	9	Составление калькуляционных карточек открытых бутербродов		
	10	Составление калькуляционных карточек закрытых бутербродов		
	11	Составление калькуляционных карточек бутербродов закусочных (канапе)		
	12	Составление калькуляционных карточек салатов из сырых овощей		
	13	Составление калькуляционных карточек салатов из отварных продуктов		
	14	Составление технологической карты закусок из овощей и, яиц и грибов		

	15	Составление технологической карты рыбных закусок		
	16	Составление технологической карты мясных закусок		
	Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Работа с дополнительной литературой. Проработка записей конспекта.			10	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подбор рецептов бутербродов для банкетных блюд 2. Виды винегретов в кухнях народов мира (исследовательская работа).				
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 (Дифференцированный зачет)			60	
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.			60	
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск салата картофельного на две порции 2. Приготовление и отпуск сельди с гарниром на две порции 3. Приготовление и отпуск рыбы под маринадом на две порции 4. Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты на две порции 5. Приготовление и отпуск салата из помидор и огурцов на две порции 6. Приготовление и отпуск паштета из печени на две порции 7. Приготовление и отпуск винегрета с грибами на две порции 8. Приготовление и отпуск сельди рубленной на две порции 9. Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком на две порции 10. Приготовление и отпуск студня из говядины на две порции 11. Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами на две порции 12. Приготовление и отпуск винегрета с сельдью на две порции				

13. Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом		
14. Приготовление и отпуск салата мясного на две порции		
15. Приготовление и отпуск сельди рубленной с гарниром		
16. Приготовление и отпуск винегрета овощного на две порции		
17. Приготовление и отпуск студня из субпродуктов на две порции		
18. Приготовление и отпуск салата картофельного с сельдью на две порции		
19. Приготовление и отпуск помидор фаршированных рыбным салатом на две порции		
20. Приготовление и отпуск помидор фаршированных мясным салатом на две порции		
21. Приготовление и отпуск сельди с гарниром на две порции		
22. Приготовление и отпуск простых бутербродов на две порции		
23. Приготовление и отпуск бутербродов канапе на две порции		
24. Приготовление и отпуск мясного заливного на две порции		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся.

Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации**

предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким

образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико-ориентированные элементы)

4.2.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех-1».

«Учебный кулинарный цех-2».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Муляжи овощей;

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.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2012 год

Дополнительные источники

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых

(Учебное пособие для начального профессионального образования)

2. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
4. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.

6. Матюхина З.П. Королокова Э.П Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
7. Простакова Т.М.Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс»,2000 г.
8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
11. Улейский Н.Т.,Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на Дону, «Феникс», 2000г.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы

<http://povar.ru/>. Все рецепты.

Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

Бутерброды. kuking.net

[Кулинарные рецепты](http://eda-server.ru). Салаты. [Бутерброды](http://eda-server.ru). eda-server.ru.

<http://www.pmedia.ru/>

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю «Приготовление холодных блюд и закусок» 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 «Технология обработки сырья и приготовления 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.

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; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	- мойка сырых овощей; - форма нарезки; - приготовление заправки; - оформление; - соблюдение температуры подачи;	- Тестирование; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
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; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- тепловая обработка мясных продуктов; - нарезка; - ароматизация специями; - правила оформления и отпуска; - соблюдение температуры подачи;	- Тестирование; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и

состояние.		производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «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».

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

приго

товлении 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, температура подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов; самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной и производственной практики – 120 часов.

1. 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.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	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 рассредоточенная 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	90	20	10	10	60	
	Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	60					
	Всего:	150	20	10	10	60	60

**Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ 07. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ 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			150	
МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			30	
Тема 1.1. Приготовление и оформление сладких блюд	Содержание		7	
	1.	Введение Вид профессиональной деятельности. Значение МДК в освоении профессионального модуля Условия освоения модуля. Организация проведения учебной и производственной практики.		2
	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.	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
	4.	Приготовление киселей Технология приготовления киселей из свежих ягод., из яблок, киселя молочного. Рецепттура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения.		2
	5.	Приготовление желе		2

		Технология приготовления желе из свежих плодов и ягод, из яблок, цитрусовых, молока, многослойное желе. Рецепттура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения.		
6.	Приготовление муссов и самбуков Технология приготовления мусса клюквенного, яблочного (на манной крупе), самбука абрикосового, из йогурта, крема ванильного. Рецепттура, норма отпуска, температура отпуска, оформление, требование к качеству. Условия и сроки хранения.			2
7.	Контрольная работа		1	
8.	Приготовление и оформление горячих сладких блюд Характеристика горячих сладких блюд. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами, , яблок в тесте жареных, пудинга рисового. Рецепттура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.			2
9.	Приготовление и оформление горячих сладких блюд Технология приготовления шарлотки с яблоками, десерта бананового и пудинга сухарного. Рецепттура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.			2
10.	Приготовление и оформление горячих сладких блюд и блюд из концентратов Технология приготовления каши Гурьевской, киселя из ягодного концентрата, желе лимонного. Рецепттура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.			2
11.	Контрольная работа		1	
12.	Характеристика напитков значение напитков. Классификация напитков по температуре подачи. Цех приготовления напитков. Особенности приготовления напитков.			2
13.	Приготовление горячих напитков Технология приготовления чая, кофе, какао, шоколада. Рецепттура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.			2
14.	Приготовление холодных напитков Технология приготовления хлебного кваса, напитка Петровского, напитка			2

		клюквенного, напитка апельсинового и лимонного, ананасового фрэппе. Рецептура, технология, приготовления, оформление. Отпуск, бракераж. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы		10	
	1	Знакомство с товароведной характеристикой желирующих веществ.		
	2	Определение качества чая и кофе.		
	3	Дегустация чая и кофе и сравнительная характеристика		
	4	Составление технологической карты компотов		
	5	Составление технологической карты киселей		
	6	Составление технологической карты желе		
		Составление технологической карты муссов и самбуков		
	7-8	Составление технологической карты горячих сладких блюд		
	9	Составление технологической карты горячих напитков		
	10	Составление технологической карты холодных напитков		
	11	Составление калькуляционных карточек компотов и киселей		
	12	Составление калькуляционных карточек желе		
	13	Составление калькуляционных карточек муссов		
	14	Составление калькуляционных карточек горячих сладких блюд		
	15	Составление калькуляционных карточек горячих напитков		
	16	Составление калькуляционных карточек холодных		
		Дифференцированный зачет	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 07			10	
1. Работа со сборником рецептов.				
2. Работа с дополнительной литературой.				
3. Проработка записей конспекта				
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.			60	
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 (Дифференцированный зачет)		
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.	60	
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск желе лимонного 2. Приготовление и отпуск фруктового десерта 3. Приготовление и отпуск компота из свежих яблок 4. Приготовление и отпуск компота из сухофруктов 5. Приготовление и отпуск компота из консервированных яблок 6. Приготовление и отпуск компота из быстро замороженных плодов и ягод 7. Приготовление и отпуск киселя из клюквы 8. Приготовление и отпуск киселя из яблок 9. Приготовление и отпуск киселя молочного 10. Приготовление и отпуск желе из черной смородины 11. Приготовление и отпуск пудинга сухарного 12. Приготовление и отпуск желе из яблок		

13. Приготовление и отпуск желе из лимонов		
14. Приготовление и отпуск желе из апельсинов		
15. Приготовление и отпуск желе из молока		
16. Приготовление и отпуск многослойного желе		
17. Приготовление и отпуск мусса клюквенного		
18. Приготовление и отпуск самбука яблочного		
19. Приготовление и отпуск шарлотки с яблоками		
20. Приготовление и отпуск самбука из йогурта и творожной массы		
21. Приготовление и отпуск крема ванильного из сметаны		
22. Приготовление и отпуск гренок с плодами и ягодами		
23. Приготовление и отпуск пудинга рисового		
24. Приготовление и отпуск яблок в тесте жареных		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета

«Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех-1».

«Учебный кулинарный цех-2»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Муляжи овощей;

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.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2012 год

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования)

2. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.

4. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.

6. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования) 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.

7. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.

8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
 9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» 2005 г.
 10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис»
 11. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
 12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
 13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.
- Журналы:
- «Афиша – еда»
 - «Золотая коллекция рецептов наших читателей»
 - «Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы

. <http://povar.ru/>. Все рецепты.
 Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>
 Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>
 Кулинарные рецепты. [eda-server.ru.](http://eda-server.ru/)
<http://www.pmedia.ru/>

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю «Приготовление холодных блюд и закусок» проводятся в учебном кабинете и лаборатории.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок». В _____ период

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 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- Мойка; - очистка, - нарезка, - оформление, - соблюдение норм отпуска,	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	- тепловая обработка, - приготовление заварки,	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- нарезка, - тепловая обработка	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «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».

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,

муч

ных 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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 435 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 183 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 122 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 61 часов;

учебной и производственной практики – 252 часа.

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.	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).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	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 рассредоточенная практика)
			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	333	122	61	61	150	
	Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	102					
	Всего:	435	122	61	61	150	102

**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	Содержание		1	
	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.		2
Тема 1.1 . Оборудование, применяемое в кондитерском производстве	Содержание		2	
	1	Механическое оборудование Оборудование для просеивания муки. Оборудование для замеса теста. Оборудование для отделочных полуфабрикатов		2
	2	Немеханическое оборудование Производственные столы, инвентарь		2
		Лабораторная работа. Использование различного вида инвентаря в кондитерском производстве	1	
Тема 1.2. Нормативная документация	Содержание		1	
	1	Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Лабораторная работа	1	

		Работа с нормативно-технической документацией		
Тема 1.3. Подготовка сырья к производству			6	
Тема 1.3.1. Подготовка муки.	Содержание			
	1	Характеристика муки Характеристика и состав муки, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий		2
	2	Виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.		2
	3	Влияние качества клейковины на выход готовых изделий		2
	Практическая работа		4	
	1	Виды помолов. Сравнительная характеристика помолов		
	2	Определение качества клейковины		
Тема 1.3.2. Подготовка сахара, меда и патоки	Содержание			
	1	Характеристика сахара. Пищевая ценность, требования к качеству Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству сахара. Способы хранения		2
	2	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.		2
		Лабораторная работа. Составление технологической карты подготовки меда и патоки к производству	1	
	Практическая работа		5	
		Виды сахара. Сравнительная характеристика сахара Порядок обработки яиц Сравнительная характеристика молока и молочных продуктов Взаимозаменяемость продуктов (по сборнику рецептов)		
Тема 1.3.3. Подготовка яиц и яичных продуктов	Содержание			
	1	Характеристика яиц, их пищевая ценность. Ассортимент яиц и яичных продуктов. Способы обработки. Определение качества. Условия хранения.		2
	2	Подготовка яиц и яичных продуктов.		2

		Порядок и правила подготовки яиц и меланжа, молока		
Тема 1.3.4. Подготовка молока и молочных продуктов	Содержание			
	1	Характеристика молока и молочных продуктов Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия хранения		2
	2	Подготовка молока и молочных продуктов. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.		2
Тема 1.3.5. Подготовка масла, маргарина и жиров для жарки	Содержание			
		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
Тема 1.3.6. Подготовка овощей, фруктов и круп	Содержание			
	1	Подготовка овощей и фруктов Порядок и правила подготовки овощей, фруктов. Использование. Сроки хранения		2
	2	Характеристика экзотических плодов и ягод. Подготовка экзотических плодов и ягод. Использование.		2
	3	Подготовка крупы, мясных и рыбных продуктов Порядок и правила подготовки крупы, мясных и рыбных продуктов. Использование и сроки хранения		2
Тема 1.3.7. Подготовка разрыхлителей	Содержание			
	1	Пищевая ценность. Химический состав. Ассортимент, требования к качеству. Условия хранения.		2
	2	Подготовка разрыхлителей Порядок и правила подготовки разрыхлителей. Хранение		2
	Практическая работа		4	
		Ассортимент разрыхлителей. Характеристика и состав разрыхлителей Состав яйца в процентном отношении. Определение качества яйца от сроков хранения Ознакомление с вкусовыми веществами Ознакомление с ароматическими веществами		
Тема 1.3.8. Подготовка вкусовых и ароматических веществ	Содержание			
	1	Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование		2
	2	Подготовка ароматических веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование		

Тема 1.3.9. Подготовка пищевых кислот, красителей и пищевых добавок.	1	Подготовка пищевых кислот к производству. Подготовка красителей к производству.		2
Тема 1.3.10. Подготовка желирующих веществ, орехов и мака к производству	1	Подготовка желирующих веществ к производству. Использование. Подготовка орехов и мака Порядок и правила подготовки орехов и мака		2
Контрольная работа № 1			1	
Тема 1.4. Полуфабрикаты для мучных и кондитерских изделий			6	
Тема 1.4.1. Процессы, происходящие при тепловой обработке	Содержание			
	1	Тепловая обработка. Понятие об упеке и припеке. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.		2
	Практическая работа		5	
		Определение упека и припека по сборнику рецептур Составить таблицу. Сравнительная характеристика технологии приготовления различных видов овощных фаршей Составить таблицу. Сравнительная характеристика технологии приготовления различных видов мясных фаршей Составить таблицу. Сравнительная характеристика технологии приготовления различных видов рыбных фаршей Технология приготовления сладких фаршей		
Тема 1.4.2. Приготовление фаршей	Содержание			
	1	Приготовление овощных фаршей Ассортимент овощных фаршей. Технология приготовления овощных фаршей. Требования к качеству. Использование		2
	2	Приготовление мясных фаршей Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование		2
	3	Приготовление рыбных фаршей Ассортимент рыбных фаршей. Технология приготовления рыбных фаршей. Требования к качеству. Использование		2

	4	Приготовление сладких фаршей Ассортимент. Требования к качеству. Использование		2
Тема 1.4.3. Приготовление цедры и цукатов	1	Технология приготовления, требования к качеству. Использование.		2
Тема 1.4.4. Приготовление сиропов, помады, фруктовой начинки, желе	Содержание			
	1	Приготовление сиропов для промочки Ассортимент. Технология приготовления сиропов для промочки. Требования к качеству. Использование		2
	2	Приготовление сиропов для глазировки Ассортимент. Технология приготовления сиропов для глазировки. Требования к качеству. Использование.		2
	Практическая работа		5	
		Определение плотности сиропа Технология приготовления сиропов. Технология приготовления сиропов. Составить таблицу сравнительной характеристики использования желе Виды брака и причины возникновения		
	3	Приготовление желе. Ассортимент. Технология приготовления желе. Требования к качеству. Использование		2
	4	Приготовление помады. Ассортимент. Технология приготовления помады. Требования к качеству. Использование		2
	5	Приготовление фруктовой начинки и мармелада Технология приготовления, требования к качеству. Использование		2
Тема 1.4.5. Приготовление кремов	Содержание			
	1	Приготовление сливочных кремов		2
		Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование		
	2	Приготовление белковых кремов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование		2
	3	Приготовление заварных кремов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование		2
	4	Приготовление глазури		2

		Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование		
	Практическая работа		5	
	1	Составление калькуляционной карточки на крем «Шарлотт»		
	2	Составление калькуляционной карточки на белковый крем		
	3	Составление калькуляционной карточки на мясной фарш		
	4	Классификация сливочных кремов		
	5	Классификация белковых кремов		
	6	Классификация заварных кремов		
Тема 1.5.Замес теста и способы его разрыхления	Содержание		6	
Тема 1.5.1. Классификация теста		Классификация теста по способу разрыхления и по способу приготовления. Замес теста, процессы, происходящие при замесе теста. Характеристика способов замеса.		2
		Механический способ разрыхления. Процессы, происходящие при механическом способе разрыхления.		2
		Виды разрыхлителей. Процессы, происходящие при химическом способе разрыхления.		2
		Виды дрожжей. Подготовка дрожжей. Процессы, происходящие при биологическом способе разрыхления		2
	Практическая работа Расчет необходимого количества воды для замеса теста Изучение различных видов разрыхлителей		4	
	Контрольная работа № 2		1	
Тема 1.6.Дрожжевое тесто			7	
Тема 1.6.1. Приготовление дрожжевого теста	Содержание			
	1	Дрожжевое безопарное тесто Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.		2
	2	Дрожжевое опарное тесто Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления Требования к качеству теста.		2

	Практическая работа		5	
	1	Процессы, происходящие при замесе и выпечки		
	2	Определение готовности теста.		
	3	Составление технологической карты приготовления дрожжевого теста		
	4	Составление технологической карты, рецептура		
	5	Составление рецептуры		
Тема 1.6.2 Разделка, расстойка и выпечка	Содержание			
	1	Разделка и расстойка выпечка теста Правила разделки и расстойки изделий.		2
	2	Выпечка Режим выпечки. Окончательная отделка изделий.		2
Тема 1.6.3. Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание			
	1	Приготовление булочек Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	2	Приготовление слобы Выборгской Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	3	Приготовление пиццы Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	4	Приготовление кулебяк, расстегаев Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	5	Приготовление пирогов с различным фаршем Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	6	Приготовление кексов Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	7	Приготовление куличей и ромовой бабы Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	8	Жарка изделия в жире Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка,		2

		оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		
	9	Приготовление дрожжевого слоеного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	10	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	Практическая работа.		4	
	Составление технологической карты приготовления слоеного дрожжевого теста Отработка навыков слоения дрожжевого теста Составление таблицы ассортимента булочек Графическое изображение сдобы выборской Составление рецептов фаршей для пиццы Сравнительная характеристика кексовтехнология приготовления хвороста			
	11	Приготовление блинчатого теста и изделий из него Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
Контрольная работа № 2			1	
Тема 1.7. Бездрожжевое тестои изделия из него.	Содержание		7	
	1	Приготовление блинчиков Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	2	Приготовление сдобного пресного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	3	Приготовление изделий из сдобного пресного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	4	Виды брака Виды брака и причины возникновения.		2
	5	Приготовление вафельного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		2
	6	Приготовление изделий из вафельного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка,		2

		оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству		
7	Лабораторная работа Виды брака вафельного теста и причины возникновения.	1		
8	Приготовление пряничного теста Характеристика, рецептура, технология приготовления			2
9	Изделия из пряничного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству			2
10	Лабораторная работа Виды брака пряничного теста и причины возникновения.	1		
11	Приготовление песочного теста Характеристика, рецептура, технология приготовления			2
12	Изделия из песочного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству			2
13	Лабораторная работа Виды брака песочного теста и причины возникновения.	1		
14	Приготовление бисквитного теста Характеристика, рецептура, технология приготовления			2
15	Изделия из бисквитного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству			2
16	Лабораторная работа Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.	1		
17	Приготовление пресного слоеного теста Характеристика, рецептура, технология приготовления			2
18	Изделия из пресного слоеного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству			2
19	Лабораторная работа Виды брака слоеного теста и причины возникновения.	1		
20	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста Характеристика, рецептура, технология приготовления			2
21	Изделия из воздушного и воздушно-орехового теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка,			2

		оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству. Виды брака и причины возникновения.		
	22	Приготовление миндального теста Характеристика, рецептура, технология приготовления. Ассортимент. Виды брака и причины возникновения.		2
	Практическая работа		4	
	1	Составление технологической карты приготовления бисквитного теста.		
	2	Составление технологической карты приготовления песочного теста		
	3	Составление технологической карты приготовления пряничного теста		
	4	Составление технологической карты приготовления сдобного пресного теста		
	5	Составление технологической карты приготовления на торт «Киевский»		
	Контрольная работа № 3		1	
	Тема 1.8. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов		6	
	Содержание			
	1	Украшения простые и сложные Украшение из крема. Правила пользования корнетиками. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов.		2
	2	Украшения из помады. Ассортимент помады. Способы украшения: глазировка, помада мраморная (рисунок влочка) Виды брака и причины возникновения.		2
	3	Украшения из желе. Ассортимент желе: многослойное, мозаичное, мраморное Способы украшения: нарезные, выемные.		2
	4	Украшения из глазури и кандеры. Ассортимент. Способы украшения. Технология приготовления кандира. Виды брака и причины возникновения.		2
	5	Украшения из рисовальных масс. Ассортимент. Способы украшения.		2
	6.	Украшение из фруктов и цукатов. Ассортимент. Способы подготовки цукатов.		2
	7.	Украшения из марципана Технология приготовления. Виды марципана (сырцовый и заварной). Технология украшения		2
	8	Украшения из карамели. Технология приготовления. Виды карамели (атласная, пластичная, ливная).		2

		Лабораторная работа Технология украшения		
	9	Украшения из мастики Технология приготовления. Виды мастик (сахарная, молочная, заварная). Технология украшения		2
	10	Украшения из посыпок и шоколада Технология приготовления. Виды шоколада и посыпок. Технология украшения		2
	Лабораторная работа		4	
	1	Использование мастики для отделки кондитерских изделий.		
	2	Использование крема для отделки кондитерских изделий.		
	3	Украшения из карамели		
	4	Украшение из посыпок		
	Контрольная работа № 4		1	
	Тема 1.9. Пирожные и торты		6	
	1	Характеристика пирожных Характеристика пирожных. Классификация по виду теста, способу отделки, способу приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	2	Бисквитные пирожные нарезные Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.		2
	3	Бисквитные пирожные «Буше» Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.		2
	4	Песочные пирожные нарезные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству		2
	5	Песочные пирожные штучно выпеченный полуфабрикат. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству		2
	6	Песочные пирожные «Корзиночка». Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству		2
	7	Слоеные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству		2
	8	Заварные пирожные Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству		2
	9	Воздушные и миндальные пирожные Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству		2
	10	Крошковые пирожные и десертный набор Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству		2

	11	Характеристика тортов Характеристика тортов. Классификация по виду теста, способу отделки, способу приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	12	Приготовление бисквитных тортов массового производства Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	13	Приготовление фигурных тортов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	14	Приготовление фирменных тортов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	15	Приготовление фруктовых тортов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		
	16	Приготовление песочных тортов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	17	Приготовление слоеных и миндальных тортов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	18	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Срок хранения.		2
	19	Хранение и транспортировка тортов и пирожных Правила хранения. Требования к транспортировке, упаковке тортов и пирожных		2
	Лабораторная работа		4	
	1	Составление технологической карты приготовления бисквитного пирожного		
	2	Составление калькуляционной карты пирожного «Буше»		
	3	Составление технологической карты приготовления торта «Наполеон»		
	4	Составление технологической карты приготовления торта «Киевский»		
Контрольная работа № 4			1	
Тема 1.10. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности	Содержание		5	
	1	Характеристика изделий пониженной калорийности Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей. Технология приготовления. Требования к качеству. Сроки реализации.		2
	2	Полуфабрикаты Технология приготовления овощных и фруктовых пюре.		2
	3	Изделия с отварными и протертыми овощами Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.		2
	4	Помада и сиропы		2

		Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.		
	5	Технология приготовления крема белкового виноградного		
	6	Бисквиты с овощами Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.		2
	7	Рулеты и пироги Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству		2
	8	Коврижки, коржики, батончики Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству		2
Тема 1.11 Стандартизация и контроль	Содержание		1	
	1	Задачи стандартизации. Виды стандартов. Ответственность предприятия за выпуск продукции, не соответствующий стандартам. Формы и методы контроля качества продукции.		2
	2	Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий		2
	Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная работа учащихся 1. 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. 4. Составить таблицу использования кремов и сроки хранения. 5. Составить таблицу сравнения различных способов разрыхления теста. 6. Составить технологическую карту приготовления дрожжевого теста опарным способом. 7. Составить технологическую карту приготовления дрожжевого теста безопарным способом. 8. Составить технологическую карту приготовления пряников сырцовым способом. 9. Составить технологическую карту приготовления пряников заварным способом. 10. 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).			61	
Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся Изучение по сборнику рецептур приготовление овощных фаршей. Производные основных видов кремов. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста.				

Ассортимент изделий из пресного сдобного теста. Ассортимент изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из воздушного теста. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста. Ассортимент изделий пониженной калорийности		
Учебная практика (производственное обучение). Виды работ Приготовление изделий из дрожжевого теста. (Подготовка продуктов, замес теста, разделка теста, промежуточная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, выпечка, украшение). Приготовление изделий из сдобного пресного теста. (Подготовка продуктов, замес теста, охлаждение теста, формование изделий, выпечка, украшение). Приготовление изделий из песочного теста. (Подготовка продуктов, замес теста, охлаждение теста, формование изделий, выпечка, украшение). Приготовление изделий из пряничного теста. (Подготовка продуктов, заваривание муки, охлаждение заварки, замес теста, формование изделий, выпечка, тиражирование). Приготовление изделий из бисквитного теста. (Подготовка продуктов, взбивание ингредиентов, замес мукой, формование изделий, выпечка). Приготовление изделий из заварного теста. (Подготовка продуктов, заваривание муки, охлаждение, замес теста, формование изделий, выпечка, украшение). Приготовление изделий из пресного слоеного теста. (Подготовка продуктов, подготовка масла, замес теста, слоеобразование, разделка, выпечка). Приготовление изделий из воздушного теста. (Подготовка продуктов, взбивание белков с сахаром, разделка, выпечка). Приготовление тортов и пирожных. (Подготовка основы, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовка, отделка) Приготовление изделий пониженной калорийности. (Подготовка продуктов, замес теста, разделка, выпечка).		

Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий. (Подготовка продуктов, замес теста, разделка теста, промежуточная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, выпечка).		
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.		
Всего:		
Тематика квалификационных работ Приготовление кулебяки из дрожжевого теста. Приготовление булочек из дрожжевого сдобного теста. Приготовление расстегаев из дрожжевого теста. Приготовление фаршированных блинчиков из дрожжевого теста. Приготовление пирогов больших (открытых, полуоткрытых, закрытых) из дрожжевого теста. Приготовление пиццы из дрожжевого теста. Приготовление ватрушек с творогом из сдобного пресного теста. Приготовление пряников из пряничного теста. Приготовление печенья из песочного теста. Приготовление песочных пирожных. Приготовление крошкового пирожного. Приготовление пирожных из заварного теста. Приготовление пирожного «Корзиночка». Приготовление бисквитного пирожного. Приготовление бисквитных тортов. Приготовление тортов любой сложности.		

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора,

эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

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 Интернет;

Оборудование кабинета:

Технические средства

обучения: 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.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкмс. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Профобридат. 2012
2. Е.В. Мазепа, «Практикум для кондитеров», Россон на Дону, изд. «Феникс», 2012

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

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»,

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.

3. 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. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	- Подготовка продуктов к замесу; - Осуществлять: замес теста, разделку, выпечку, оформление; - выявлять виды брака и причины возникновения.	<i>Текущий контроль в форме:</i> - тестирования - сравнение с эталоном; - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных проверок, проверочных работ; - решения ситуационных задач
ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.		
ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.		
ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- Подготовка сиропа (инвертные, сиропы для промочки, тиражные); - Приготовление крема (масляного основного и многопроизводного); - Приготовление белкового крема и его производных; - Приготовление заварного крема; - Приготовление крема на огаре; - Приготовление крема из сливок; - Приготовление помады, желе, мастики, карамели, кандира, глазури, кондитерских посыпок, марципана.	
ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	- Приготовление основы; - Приготовление отделочных полуфабрикатов;	
ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	- Художественное оформление с сочетанием цвета и рисунка тортов и пирожных;	

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	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</i>

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;	<i>обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</i>

	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
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;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- соблюдение правил техники безопасности	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

3.5. ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 штукатур, маляр строительный. 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.

№п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1	УП.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.	«Учебный кулинарный цех-1».	
2	ПП.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.	ООО «Алейторг-10»	До 20.06.2018г
3	УП.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий из творога, теста.	«Учебный кулинарный цех-1».	
4	ПП.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий из творога, теста.	ООО «Алейторг-10»	До 20.06.2018г
5	УП.03 Приготовление супов и соусов	«Учебный кулинарный цех-1».	
6	ПП.03 Приготовление	ООО «Алейторг-10»	До 20.06.2018г

	супов и соусов		
7	УП.04 Приготовление блюд из рыбы.	«Учебный кулинарный цех-1».	
8	ПП.04 Приготовление блюд из рыбы.	ЗАО «Алейский хлебокомбинат»	До 20.06.2018г
9	УП.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	«Учебный кулинарный цех-1».	
10	ПП.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ЗАО «Алейский хлебокомбинат»	До 20.06.2018г
11	УП.06 Приготовление холодных блюд и закусок.	«Учебный кулинарный цех-1».	
12	ПП.06 Приготовление холодных блюд и закусок.	ОАО «Городской рынок2	До 20.06.2018г
13	УП.07 Приготовление сладких блюд и напитков.	«Учебный кулинарный цех-1».	
14	ПП.07 Приготовление сладких блюд и напитков.	ОАО «Городской рынок2	До 20.06.2018г
15	УП.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	«Учебный кулинарный цех-1».	
16	ПП.02 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ООО «Общепит»	До 20.06.2018г

Профессия специальность	Место проведения практики		
	Производственная практика	Учебная практика	Реквизиты и сроки действия договора
Повар , кондитер	ООО «Алейторг-10»	«Учебный кулинарный цех-1».	До 20.06.2018г
	ЗАО «Алейский хлебокомбинат»		До 20.06.2018г
	Алейское ГОРПО		до 20.06.2018г
	ООО «Общепит»		до 20.06.2018г
	ОАО «Городской рынок2		До 20.06.2018г
			Постоянно

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Требования к организации практики определяются ФГОС СПО (ГОС СПО), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Организация учебной и производственной практик на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к

уровню подготовки выпускников.

Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от техникума и от предприятий (учреждений, организаций).

Руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций назначаются высококвалифицированные специалисты соответствующего профиля.

Общее и учебно-методическое руководство практикой студентов осуществляют мастера производственного обучения и руководители практики.

Руководители практики от техникума:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий, принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- несут ответственность совместно с руководителями практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;
 - осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
 - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к составлению отчетов по практике;
- оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Студенты, заключившие договор с предприятиями, учреждениями и организациями на их трудоустройство, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях. Каждый студент, направленный на практику, получает задание в соответствии с программой практики.

По окончании практики студент должен представить руководителю практики следующий комплект документов:

- задание на практику (Приложение А);
- дневник о прохождении практики (Приложение Б);
- отчет по практике (Приложение В)
- характеристика с места практики (Приложение Г)
- аттестационный лист по освоению профессиональных компетенций в период практики (Д)

Аттестация студентов по программе практики проводится в форме дифференцированного зачета с аттестационными оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

ПРИЛОЖЕНИЕ А.**Задание на практику**

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алейский технологический техникум»**

Группа – _____

Профессия _____

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Выдано студенту(ке)

(ф., и., о)
Руководитель практики:

(должность, ф., и., о руководителя практики)

Рабочая программа практики

1	Наименование темы, раздела	Перечень работ	Количество часов
2	Тема 1.		
3	Тема 2.		
4	Тема 3.		
5			
6			
7			
8			
9	Подведение итогов, написание отчета о		
10	Защита отчета (дифференцированный зачет)		

Начало практики: _ 20_ года

Конец практики: _ 20_ года

Задание выдал _
(ф., и., о.)

(подпись руководителя практики от техникума)

Задание принял _

(ф., и., о.)

(подпись студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Дневник прохождения практики

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алейский технологический техникум»**

Дневник прохождения практики

Студента(ки) _ курса, обучающегося (щейся) по профессии

(наименование профессии)

(ф., и., о.)

Место практики_

(название предприятия)

Руководитель практики от предприятия_

(фамилия, имя, отчество)

Дата	Наименование работы	Результат работы (оценка)	Подпись руководителя
1	2	4	
	Тема 1.1.		
и так далее		Перечень конкретно	
	Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике.		
	Защита отчета		

Начало практики: _ 20_ года

Конец практики: _ 20_ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от предприятия _ / _
(подпись) (ф. и., о.)
- руководитель практики от техникума _ / _
(подпись) (ф. и., о.)

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Шаблон титульного листа

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алейский технологический техникум»**

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Профессия _____

Курс _ Группа _

Место прохождения производственной практики _

Руководитель практики от техникума

Руководитель практики от предприятия

Начало практики « » 20 __ г.

Окончание практики « » 20 __ г.

Оценка _____

Алейск , 2015 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Шаблон характеристики

Характеристика

На студента(ку) _____ курса, обучающемуся (щейся) по профессии _____

(наименование профессии)

(ф., и., о)

База практики _____

Сроки практики _____

(наименование организации) (период прохождения практики)

- Описываем все, чем довелось заниматься во время практики – 6-7 строчек о том, какие задачи ставились и как грамотно они исполнялись, стоит упомянуть и о способности принимать самостоятельные решения, инициативность, способность проведения анализа производства и заключенных договоров.
- С чем новым пришлось познакомиться, какими методами удалось овладеть, какие новые производственные вершины были взяты за этот период.
- Описываем то, какими знания и навыки были продемонстрированы.
- Как показал практикант себя в общении, какой интерес к производственным задачам проявлялся. Стоит упомянуть про пунктуальность и адекватность реакции на критику и замечания старших коллег. Дисциплинированность, аккуратность и так далее.

Заканчивается характеристика фразой – «Студент такой-то за прохождение практики заслуживает оценки « _____ ».

Подпись и печать представителей от предприятия (директор, заместитель, руководитель практики и т.д.)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Аттестационный лист

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ

(вид практики)

ПМ_

(ФИО студента) курсе по профессии _

Обучающийся (аяся) на _

успешно прошел(ла) практику по профессиональному модулю в объеме _____ часов

«» 201

Ф.п.п			

Дата «__» _____ 20__ г

Руководитель практики _____

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО

260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление блюд из овощей и грибов и 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 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:

приобрести 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.

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 обработки 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.

знать:

•

1.3. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

МДК01.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»»

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Составляет- 72 часа

Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе в 1 семестре

1.5. Место прохождения учебной практики

«Учебный кулинарный цех №19».

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Является овладением обучающимися видом профессиональной деятельности , в том числе ПК и ОК

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. 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).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объём
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. (Морковь припущенная) 4. Картофель в молоке 5. Овощи припущенные в молочном соусе 6. Спаржа отварная	- первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, - очистка, мойка, - нарезка овощей простая и сложная. - варка и припускание овощей, - протираание, - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, - отпуск.	12
	1.2. Приготовление блюд из жареных овощей. 1. Картофель жареный во фритюре; 2. Котлеты морковные, котлеты свекольные; 3. Оладьи из тыквы; 4. Зразы картофельные; 5. Крокеты картофельные: 6. Лук, петрушка фри 7. Кабачки, баклажаны, тыква жареные. 8. Шницель капустный 9. Дранники картофельные 10. Капуста жареная	- первичная обработка, - очистка, мойка, - нарезка, - обсушивание, - протираание, - формование, - панирование, - жарка - отпуск.	24
	1.3. Приготовление блюд из тушеных овощей. 1. Капуста тушеная; 2. Рагу из овощей; 3. Морковь тушеная с рисом и черносливом: 4. Свёкла тушеная в сметане 5. Картофель тушеный с луком и	- первичная обработка, - очистка, мойка, - нарезка, - тушение, - отпуск.	12

	помидорами		
	1.4.Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. 1.Рулэт картофельный; 2.Солянка овощная; 3.Голубцы овощные; 4.Грибы в сметанном соусе запеченные; 5.Картофельная запеканка 6.Помидоры фаршированные 7.Перец фаршированный 8.Кабачки фаршированные 9.Капуста запеченная под соусом	- первичная обработка, - мойка, - очистка, нарезка, - приготовление фарша, - фарширование, - запекание, - отпуск.	18
	Дифференцированный зачёт		6
		Итого:	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути.

Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

3.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного лабораторного цеха, совмещенного с учебным кабинетом: «Технология кулинарного производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства:

Муляжи овощей;

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.

4.3 УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия»- 2012 год

Дополнительная литература:

2. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2003
 - Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
 - Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов на Дону: «Феникс», 2001 г.
 - Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М: ПрофОбрИздат, 2001 г.
 - Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования-2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
 - Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия»-2003 г.
 - Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
 - Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
 - Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г. Татарская Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.
- Журналы:
- «Афиша – еда»
 - «Золотая коллекция рецептов наших читателей»
 - «Просто. Вкусно»
- Интернет ресурсы
- <http://www.pmedia.ru/>

. 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 обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели 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.	Соответствие первичной обработки технологическому процессу Соответствие качества очистки технологическим требованиям Соответствие нарезки овощей технологической карте блюда Соответствие условиям и срокам хранения овощей.	<i>Наблюдение за действиями на практических работах</i> <i>Мануальное тестовое задание</i> <i>Собеседование</i> <i>Соответствие стандартам</i>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Соответствие процессу приготовления блюд и гарниров из вареных и жареных овощей, грибов, картофеля, нормы выхода, показатели качества. Излагает принципы подбора овощных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Соответствие характеристики технологическому процессу приготовления блюд из картофеля, тушеных, запеченных блюд из овощей; комментирует их ассортимент, показатели качества. Соответствие выполнения действий при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Соответствие выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие расчетам количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие проведению бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие и правильность выбора посуды для отпусков блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>Мануальные тестовые задания</i> <i>Собеседование</i> <i>Экспертная оценка</i> <i>выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</i> <i>Работа с инструкционной картой</i> <i>Соответствие требованиям</i>

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	- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Наблюдение, мониторинг

ней устойчивый интерес.	- наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; - положительная динамика мотивов профессионально-педагогической деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах, проектах и т.д.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование постановки цели профессионально-педагогической деятельности; - обоснование выбора и применение методов и способов решения профессионально-педагогических задач; - обоснование критериев оценки эффективности и качества решения профессиональных задач	Наблюдение и 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;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессионально-педагогической деятельности	Наблюдение за навыками работы с использованием ИКТ при выполнении рефератов, письменных работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- рациональность распределения ролей (поручений) при выполнении заданий (решении профессиональных задач) в команде; - своевременность сдачи отчетов, заданий и т.д.; - соблюдение этических норм при взаимодействии с коллегами, руководством, социальными партнерами;	Наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в группе

	- результативность взаимодействия с участниками образовательного процесса	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками подготовки помещения для практических занятий
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соответствие индивидуальных показателей физической, нервно-психологической готовности и подготовленности по основам военной службы к исполнению воинской обязанности	Своевременная постановка на воинский учет. Наблюдение за деятельностью обучающихся при проведении воинских сборов (юношей)

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО

260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление блюд из овощей и грибов и 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 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

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.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключают договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «У дороги», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт», столовая воинской части, Алейский хлебокомбинат.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

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;

организуют 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 профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;

соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

строгое соблюдение требований 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 заместитель 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.

Практика завершается оценкой обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

приобрести 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 формировать традиционные

виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:

■ 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.

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 обработки 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;

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

МДК01.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»»

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Составляет- 78 часа

Сроки проведения производственной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе во 2 семестре

1.5. Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «Давыдов», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт», «ООО Общепит»

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Является овладением обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе ПК и ОК

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. 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)

.

8

3. Приготовление гарниров «Картофель в молоке»;
4. Приготовление блюда «Пюре из овощей»;
5. Приготовление блюда «Овощи припущенные в молочном соусе»;
6. Приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе»;
7. Приготовление блюда «Капуста тушеная»
8. Приготовление блюда «Картофель тушеный»;
9. Приготовление блюда «Картофель тушеный с копченой грудинкой»;
10. Приготовление блюда «Рагу из овощей»
11. Приготовление блюда «Голубцы с рисом овощами и грибами»;
12. Приготовление блюда «Картофель жареный»;
13. Приготовление блюда «Картофель жареный во фритюре»;
14. Приготовление блюда «Кабачки или баклажаны жареные»;
15. Приготовление блюда «Котлеты картофельные»
16. Приготовление блюда «Зразы картофельные»
17. Приготовление блюда «Крокеты картофельные»
18. Приготовление блюда «Рулет картофельный»
19. Приготовление блюда «Оладьи из кабачков или тыквы»
20. Приготовление блюда «Грибы жареные с луком»
21. Приготовление блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе с яйцами»
22. Приготовление блюда «Картофель запеченный с грибами и ветчиной»
23. Приготовление блюда «Запеканка из картофеля с мясными продуктами»

4.УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОЕ.И НФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

4.1.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия»- 2012 год

Дополнительная литература:

- Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2003
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (-2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
- Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов на Дону: «Феникс», 2001 г.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М: ПрофОбрИздат, 2001 г.
- Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования-2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия»-2003 г.
- Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
- Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г. Татарская Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет ресурсы

<http://www.pmedia.ru/>

4.2. 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.

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.	Соответствие первичной обработки технологическому процессу Соответствие качества очистки технологическим требованиям Соответствие нарезки овощей технологической карте блюда Соответствие условиям и срокам хранения овощей.	<i>Наблюдение за действиями на практических работах</i> <i>Мануальное тестовое задание</i> <i>Собеседование</i> <i>Соответствие стандартам</i>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Соответствие процессу приготовления блюд и гарниров из вареных и жареных овощей, грибов, картофеля, нормы выхода, показатели качества. Излагает принципы подбора овощных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Соответствие характеристики технологическому процессу приготовления блюд из картофеля, тушеных, запеченных блюд из овощей; комментирует их ассортимент, показатели качества. Соответствие выполнения действий при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Соответствие выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие расчетам количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие проведению бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>Мануальные тестовые задания</i> <i>Собеседование</i> <i>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</i> <i>Работа с инструкционной картой</i> <i>Соответствие требованиям</i>

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.	- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; - положительная динамика мотивов профессионально-педагогической деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах, проектах и т.д.	Наблюдение, мониторинг
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование постановки цели профессионально-педагогической деятельности; - обоснование выбора и применение методов и способов решения профессионально-педагогических задач; - обоснование критериев оценки эффективности и качества решения профессиональных задач	Наблюдение и 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;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессионально-педагогической деятельности	Наблюдение за навыками работы с использованием ИКТ при выполнении рефератов, письменных работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с	- рациональность распределения ролей (поручений) при	Наблюдение за взаимоотношения

коллегами, руководством, клиентами.	выполнении заданий (решении профессиональных задач) в команде; - своевременность сдачи отчетов, заданий и т.д.; - соблюдение этических норм при взаимодействии с коллегами, руководством, социальными партнерами; - результативность взаимодействия с участниками образовательного процесса	ми обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками подготовки помещения для практических занятий
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соответствие индивидуальных показателей физической, нервно-психологической готовности и подготовленности по основам военной службы к исполнению воинской обязанности	Своевременная постановка на воинский учет. Наблюдение за деятельностью обучающихся при проведении воинских сборов (юношей)

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01. «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе под руководством мастера производственного обучения. Профессиональный модуль предусматривает 20 занятия учебной практики в количестве 96 часа. Продолжительность одного занятия 6 часов.

На учебной практике учащиеся выполняют следующие виды работ:

- Оценивают качество сырья;
- Взвешивают сырье;
- Проводят первичную кулинарную обработку;
- Проводят тепловую обработку;
- Оформляют блюдо;
- Проводят отпуск блюда;

- Проводят бракераж.

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 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.

1.3.Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

МДК01.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Составляет- 96 часа

Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе во 2 семестре

1.5.Место прохождения учебной практики

«Учебный кулинарный цех №19».

2.Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Является овладением обучающимися видом профессиональной деятельности , в том числе ПК и ОК

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. 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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»**

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объём
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.	2.1.Приготовление каш,и изделий каш -Приготовление жидких каш -Приготовление рассыпчатых каш -Приготовление вязких каш. - Котлеты и биточки из рисовой и пшенной вязкой каши; - Крупеник из гречневой рассыпчатой каши; - пюре гороховое, фасоль отварная томатом, - биточки гороховые, пшённые -запеканка рисовая -пудинг рисовый	Сортировка круп и бобовых. Замачивание бобовых, просеивание мелких и дробленых круп, мойка, обжаривание гречневой крупы, тепловая обработка, порционирование, формовка, панирование, оформление и отпуск.	12
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	2.2.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий - макароны отварные с жиром и луком, - макаронник с сыром, - лапшевник -макароны отварные с овощами -макароны с томатом	- Разламывание крупных макарон, - тепловая обработка, - пассирование лука, - измельчение сыра на терке, - протираание творога, - тепловая обработка, - оформление, - отпуск	12
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	2.3.Приготовление блюд из яиц и творога: - омлеты простые и сложные, - фаршированные омлеты, - драчена,	- Мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка,	12

	- яйца отварные, - сырники, - вареники ленивые отварные, - пудинг из творога паровой, - пудинг из творога запеченный. -яйца запеченные под молочным соусом	- протираание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - формование, - панирование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	2.4.Приготовление блюд из теста - вареники с творожным фаршем, - вареники с фаршем из картофеля, - пельменей, - мант -пончики -пирожки -расстегаи -кекс майский -блины -блинчики -оладьи -песочное тесто(кекс столичный) -заврное тесто(профитроли) -бисквитное тесто (рулет) -слоёное тесто(пицца) .	- просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка,	54
	Дифференцированный зачёт	- оформление и отпуск).	6
Итого:			96

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технология), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта,

консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех №1».

«Учебный кулинарный цех №2».

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.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2014 год

Дополнительная литература

1. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.

3. Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
5. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия»-2003 г.
7. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 2010 г.
11. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
12. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.
«Афиша – еда»
«Золотая коллекция рецептов наших читателей»
«Просто. Вкусно»
Интернет ресурсы
<http://kulinaro.ru>.
Good-Cook.ru.
knigakulinara.ru
<http://www.pmedia.ru/>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

Учебной практики должны предшествовать изучение междисциплинарного курса «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». 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.

4.5. 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 2.1. 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; - протираание творога; - замачивание бобовых;	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос
ПК 2.2. 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.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ
ПК 2.3. 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.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение

		<i>температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ</i>
ПК 2.4. 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.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, форма консистенция, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	- приготовление теста; - приготовление фарша; - формовка изделий; - варка; - оформление и отпуск.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ

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;	Наблюдение и 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;	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками использования ИКТ при выполнении реферата, письменной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний.	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО

260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа производственной является частью профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01. «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и соответствующих профессиональных компетенций.

Производственная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Производственная практика проводится на предприятии общественного питания под руководством мастера участка. Профессиональный модуль предусматривает 20 занятия учебной практики в количестве 78 часа. Продолжительность одного занятия 6 часов.

На практике обучающиеся выполняют следующие виды работ:

- Оценивают качество сырья;
- Взвешивают сырье;
- Проводят первичную кулинарную обработку;
- Проводят тепловую обработку;
- Оформляют блюдо;
- Проводят отпуск блюда;
- Проводят бракераж.

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 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.

1.3.Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» МДК01.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Составляет- 78 часа

Сроки проведения **производственной** практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе во 2 семестре

1.5.Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «У дороги», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

2.Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Является овладением обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе ПК и ОК

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. 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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА,
ТЕСТА**

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество
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	12
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	12
Тема 3. Приготовление блюд из яиц и творога	- мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка,	12

	- протираание, - соединение с остальными продуктами, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 4. Приготовление блюд из теста	- просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск	32
	Итого:	78
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск гречневой каши; 2. Приготовление и отпуск рисовой каши молочной; 3. Приготовление и отпуск овсяной каши из геркулеса; 4. Приготовление и отпуск запеканки пшенной; 5. Приготовление и отпуск крупеника гречневого; 6. Приготовление и отпуск лапшевника; 7. Приготовление и отпуск макарон с жиром и луком; 8. Приготовление и отпуск макарон с сыром; 9. Приготовление и отпуск пюре из бобовых; 10. Приготовление и отпуск фасоли в томатном соусе; 11. Приготовление и отпуск котлет манных; 12. Приготовление и отпуск котлет рисовых; 13. Приготовление и отпуск котлет пшеничных; 14. Приготовление и отпуск запеченного пудинга из творога; 15. Приготовление и отпуск сырников из творога; 16. Приготовление и отпуск запеканки из творога; 17. Приготовление и отпуск вареников ленивых;		

18. Приготовление и отпуск вареников с творожным фаршем;
19. Приготовление и отпуск драчены;
20. Приготовление и отпуск фаршированного омлета;
21. Приготовление и отпуск пельменей с мясным фаршем;
22. Приготовление и отпуск мант с овощным фаршем;
23. Приготовление и отпуск мант с мясным фаршем;
24. Приготовление и отпуск вареников с картофельным фаршем.

4. Информационное обеспечение обучения

4.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2014 год

Дополнительная литература

13. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003г.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
15. Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
16. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
17. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия»-2003 г.
19. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
20. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 2010 г.
23. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
24. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.
- «Афиша – еда»
- «Золотая коллекция рецептов наших читателей»
- «Просто. Вкусно»
- Интернет ресурсы
- <http://kulinaro.ru>.
- Good-Cook.ru.
- knigakulinara.ru
- <http://www.pmedia.ru/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация. Учебной практики должны предшествовать изучение междисциплинарного курса «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста». 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.

4.3. 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 обучающимися 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 2.1. 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; - протираание творога; - замачивание бобовых;	- <i>Тестирование;</i> - <i>Экспертная оценка практических занятий;</i> - <i>Устный опрос;</i> - <i>письменный опрос</i>
ПК 2.2. 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.	- <i>Тестирование;</i> - <i>Экспертная оценка практических занятий;</i> - <i>Устный опрос;</i> - <i>письменный опрос</i> - <i>Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ</i>

ПК 2.3. 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.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ
ПК 2.4. 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.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, форма консистенция, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	- приготовление теста; - приготовление фарша; - формовка изделий; - варка; - оформление и отпуск.	-Тестирование; -Экспертная оценка практических занятий; -Устный опрос; - письменный опрос - Определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, сохранение формы, соблюдение температуры подачи) при выполнении проверочных и квалификационных работ

		<i>работ</i>

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;	Наблюдение и 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;	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками использования ИКТ при выполнении реферата, письменной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую	- ориентация на	Своевременная постановка

обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	воинскую службу с учетом профессиональных знаний.	на воинский учет. Проведение воинских сборов.

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля **«Приготовление супов и соусов»**

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 «Приготовление супов и соусов» 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. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»

Составляет- 72 часа

Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе во 2 семестре

1.5.Место прохождения учебной практики

«Учебный кулинарный цех №19».

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.	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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары ПК. 3.2. Готовить простые супы	Раздел 3. Приготовление супов и соусов		
	Тема 3.1. Приготовление заправочных супов: - щей, - борщей, - рассольников, - солянок, - супов картофельных,	- нарезка, - припускание, - пассерование, - тушение, - варка, - прогревание. - отпуск - бракераж	24
	Тема 3.2 приготовление молочных супов: - супы молочные с крупами, - супы молочные с макаронными изделиями, - супы молочные с овощами;	- нарезка, - сортировка, - разламывание, - просеивание, - варка. - отпуск - бракераж	12
	Тема 3.3. Приготовление сладких, прозрачных 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.	Тема 3.4. Приготовление красного и белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах:	- варка бульона, - пассирование муки, - пассерование томатной пасты, - пассерование овощей,	12

ПК 3.4. Готовить простые, холодные и горячие соусы.	«Маринад овощной», - приготовление масляных смесей.	- соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - зачищывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - нарезка зелени, - формование - отпуск - бракераж	
	Дифференцированный зачёт		6
		Итого:	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика,

координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личноно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего бучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех №1».

«Учебный кулинарный цех №2».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Плакаты;

Натуральные образцы;

Столовая посуда.

Технические средства обучения:

Персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

Производственные столы;

Холодильники;

Электрические плиты;

Электрические шкафы;

Ручная овощерезка;

Ручная мясорубка;

Столовый инвентарь;

Столовая и кухонная посуда.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. «Академия» 2013

Дополнительная литература

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования).
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2008 год
3. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
5. Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов на Дону.: «Феникс», 2001 г.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
7. Матюхина З.П. Королокова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
8. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
9. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
12. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
14. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.
15. Производственное обучение профессии «Повар» В4 ч.2 «Супы, соусы, блюда из овощей, круп макаронных изделий и бобовых» учеб. пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
<http://www.pmedia.ru/>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Учебная практика проводится после изучения темы 1.1 «Приготовление заправочных супов» междисциплинарного курса 03. 01 «Приготовление супов и соусов». 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.

4.5. 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 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	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>решение ситуационных задач.</i> - <i>Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>
ПК 3.2. Готовить простые супы	- Приготовление жидкой основы. - Приготовление плотной части супа. - Оформление и отпуск.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептически м способом.</i>
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.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i> - <i>Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>
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. - Протираание овощей. - Прогревание соуса. - Защищывание соуса.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i> - <i>решение ситуационных задач.</i>

	- Взбивание дополнительных компонентов при приготовлении холодных соусов.	-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;	Наблюдение и 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;	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую	- ориентация на воинскую службу	Своевременная

обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	с учетом профессиональных знаний.	постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа производственной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля «Приготовление супов и соусов»

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 «Приготовление супов и соусов» 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 производственной практики 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. Место производственной учебной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»

Составляет- 78 часа

Сроки проведения производственной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе во 2 семестре

1.5. Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная Городского рынка», кафе «ООО Общепит», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

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.	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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество
Тема 1.1. Приготовление супов	- нарезка, - припускание, - пассерование, - тушение, - варка, - прогревание. - отпуск - бракераж - нарезка, - пассерование, - варка, - приготовление теста, - нарезка лапши, - варка бульона, - варка суп-лапши домашней - отпуск - бракераж - нарезка, - сортировка, - разламывание, - просевание, - варка. - отпуск - бракераж - сортировка - мойка, - варка, - очистка, - нарезка,	66

	- соединение с жидкостью. - отпуск - бракераж	
Тема 1.2. Приготовление соусов	- варка бульона, - пассерование муки, - пассерование томатной пасты, - пассерование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - зашпывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - нарезка зелени, - формование - отпуск - бракераж	12
Итого:		78
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты с картофелем. 2. Приготовление и отпуск щей из квашеной капусты с картофелем. 3. Приготовление и отпуск борща украинского. 4. Приготовление и отпуск борща сибирского. 5. Приготовление и отпуск борща флотского. 6. Приготовление и отпуск рассольника домашнего. 7. Приготовление и отпуск рассольника ленинградского. 8. Приготовление и отпуск супа полевого. 9. Приготовление и отпуск супа картофельного с грибами. 10. Приготовление и отпуск бульона рыбного (ухи). 11. Приготовление и отпуск супа-пюре из бобовых. 12. Приготовление и отпуск супа-пюре из птицы.		

13. Приготовление и отпуск супа «лапша домашняя».
14. Приготовление и отпуск супа молочного с крупами.
15. Приготовление и отпуск супа молочного с макаронными изделиями.
16. Приготовление и отпуск супа из смеси сухофруктов
17. Приготовление и отпуск прозрачного супа
18. Приготовление и отпуск окрошки сборной мясной.
19. Приготовление и отпуск красного и белого соуса на мясном бульоне.
20. Приготовление и отпуск красного и белого соуса на рыбном бульоне.
21. Приготовление и отпуск заправок и масляных смесей.
22. Приготовление и отпуск холодных соусов.
23. Приготовление и отпуск белого соуса на мясном бульоне.
24. Приготовление и отпуск красного соуса на рыбном бульоне

4. Информационное обеспечение обучения

4.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. «Академия» 2013

Дополнительная литература

16. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования).
17. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2008 год
18. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
20. Коева В.А. Лабораторно - практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов на Дону.: «Феникс», 2001 г.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
22. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
23. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
24. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
27. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
29. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.
30. Производственное обучение профессии «Повар» В4 ч.2 «Супы, соусы, блюда из овощей, круп макаронных изделий и бобовых» учеб пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

<http://www.pmedia.ru/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю проводятся в учебном кабинете и лаборатории. Учебная практика проводится после изучения темы 1.1 «Приготовление заправочных супов» междисциплинарного курса 03. 01 «Приготовление супов и соусов». 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.

4.3. 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 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	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>решение ситуационных задач.</i> - <i>Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>
ПК 3.2. Готовить простые супы	- Приготовление жидкой основы. - Приготовление плотной части супа. - Оформление и отпуск.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i>
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.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i> - <i>Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>
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.	- <i>Тестирование</i> - <i>устный опрос</i> - <i>экспертная оценка практических работ</i> - <i>Оценка органолептическим способом.</i> - <i>решение</i>

	- Прогревание соуса. - Защищивание соуса. - Взбивание дополнительных компонентов при приготовлении холодных соусов.	<i>ситуационных задач.</i> <i>-Экспертная оценка промежуточной аттестации</i>

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;	Наблюдение и 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;	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной

		ной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний.	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов.

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

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 учебной практики– 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 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;
- 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. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»

МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

- Трудоемкость учебной практики в рамках освоения ПМ.04. «Приготовление блюд из

рыбы»

- Составляет- 60 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе во 2 семестре

• **1.5.Место прохождения учебной практики**

- «Учебный кулинарный цех №19».

•

• **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 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.	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).

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем
	Тема 1. Приготовление блюд из рыбы с костным		
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, тушеной и припущенной рыбы	- Рыба отварная, - рыба припущенная в рассоле - рыба припущенная в молоке - рыба тушенная в томате с овощами	6
	Тема 1.2. Приготовление блюд из жареной рыбы	- Рыба жареная по ленинградски, - рыба жареная во фритюре - Зразы «Донские»	12
		- Рыба жареная в тесте - рыба жареная целиком - поджарка из рыбы	
	Тема 1.4. Приготовление блюд из запеченной рыбы	- Рыба запеченная по-русски; - Рыба, запеченная с яйцом - Солянка из рыбы на сковороде	12
	Тема 1.5. Приготовление блюд из котлетной массы	- Котлеты рыбные, - биточки рыбные, - тефтели рыбные	12
		- Тельное из рыбы; - рыбный рулет - фрикадельки рыбные с томатным соусом	
	Дифференцированный зачет		6
	Итого:		60

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология

предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. 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.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. АKADEMA. 2012

Дополнительные источники:

Электронный учебник «Повар, кондитер»;

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

4.4. 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.

4.5. 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 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- Оттаивание; - сортировка по размерам; - вымачивание соленой рыбы; - удаление чешуи; - удаление плавников; - удаление внутренности; - промывание;	- Тестирование. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий.
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. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- подготовка посуды для тепловой обработки; - тепловая обработка; - оформление и отпуск	- Тестирование. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий; -определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, 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	<i>Интерпрета-ция результатов наблюдений за деятель-ностью обучающегося в процессе освоения образователь-ной программы</i>
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;	
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;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью **ПМ.04.01. «Приготовление блюд из рыбы»**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности **МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

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 производственной практики– 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 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;
- 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. Место учебной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках **ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»**

МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

- Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»
- Составляет- 108 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 2 курсе во 2 семестре

• **1.5. Место прохождения производственной практики**

- Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная Городского рынка», кафе «ООО Общепит», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

• **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 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.	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).

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

Наименование разделов производственной	Содержание производственной практики.	Количество часов
Тема 1 Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом Тема 2 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы Тема 3 Приготовление блюд из отварной, тушеной и припущенной рыбы Тема 4 Приготовление блюд из жареной рыбы Тема 5. Приготовление блюд из запеченной рыбы Тема 6	- Определение доброкачественности рыбы, - размораживание, - кулинарная разделка рыбы, - мойка, - нарезка, - приготовление котлетной массы, - формовка, - панирование, - тепловая обработка, - определение готовности, - определение процента потерь, - подбор гарнира и соуса, - оформление и отпуск.	108
	Итого:	108
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск рыбы тушеной в томате с овощами 2. Приготовление и отпуск зраз донских 3. Приготовление и отпуск рыбы жареной в тесте 4. Приготовление и отпуск рыбы запеченной по-русски 5. Приготовление и отпуск солянки из рыбы на сковороде 6. Приготовление и отпуск тельного из рыбы 7. Приготовление и отпуск фрикаделек рыбных с томатным соусом 8. Приготовление и отпуск рыбы припущенной с соусом белое вино 9. Приготовление и отпуск филе из рыбы фаршированное 10. Приготовление и отпуск рыбы жареной 11. Приготовление и отпуск рыбы жареной по-ленинградски		

12. Приготовление и отпуск рыбы жареной во фритюре
13. Приготовление и отпуск рыбы запеченной с яйцом
14. Приготовление и отпуск рыбы запеченой в сметанном соусе
15. Приготовление и отпуск рыбы запеченой в сметанном соусе с грибами по-московски
16. Приготовление и отпуск рыбы запеченой с помидорами
17. Приготовление и отпуск рыбы запеченой под томатным соусом
18. Приготовление и отпуск рыбы запеченой в молочном соусе
19. Приготовление и отпуск котлет рыбных
20. Приготовление и отпуск рулета рыбного
21. Приготовление и отпуск тефтелей рыбных
22. Приготовление и отпуск фрикаделек рыбных с томатным соусом
23. Приготовление и отпуск щуки фаршированной
24. Приготовление и отпуск солянки из рыбных консервов на сковороде

4. Информационное обеспечение обучения

4.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. АKADEMA. 2012

Дополнительные источники:

Электронный учебник «Повар, кондитер»;

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

4.2. 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.

4.3. 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 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- Оттаивание; - сортировка по размерам; - вымачивание соленой рыбы; - удаление чешуи; - удаление плавников; - удаление внутренности; - промывание;	- Тестирование. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий.
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. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- подготовка посуды для тепловой обработки; - тепловая обработка; - оформление и отпуск	- Тестирование. - Наблюдение за деятельностью учащихся и контроль в период практических занятий; -определение качества приготовленных блюд органолептическим методом (вкус, цвет, консистенция, 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	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
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;	
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;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

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

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов 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».

1.2. Цели и задачи учебной практики – 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.

• 1.3.Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

МДК.05.01«Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

• 1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

- Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
- Составляет- 108 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 2 курсе во 1 семестре
- 1.5.Место прохождения учебной практики
- «Учебный кулинарный цех №19».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 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, мясoproductов 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.	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).

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем
	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
ПК 5.1. Производить 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 5.1. Мясо отварное Мясо отварное Язык отварной с соусом Котлеты натуральные паровые	- 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.	12
	Тема 5.2. Мясные порционные жареные блюда 1. Бифштекс с луком; 2. Антрекот; 3. Эскалоп.		12
	Тема 5.3. Мелкокусковые жареные мясные блюда 1. Бефстроганов; 2. Поджарка		12
	Тема 5.4. Мелкокусковые тушеные мясные блюда. 1. Гуляш; 2. Азу 3. Плов		12
	Тема 5.5. Блюда из запеченного мяса 1. Запеканка картофельная с мясом; 2. Макаронник с мясом; 3. Голубцы с мясом и рисом.		12
	Тема 5.6. Блюда из мясной котлетной массы 1. Шницель натуральный рубленый; 2. Фрикадельки в томатном соусе; 3. Котлеты и биточки; 4. Тефтели; 5. Зразы рубленые; Мясной рулет		18
	Тема 5.7. Блюда из субпродуктов		12

	1. Печень по-строгоновски; 2. Почки по-русски		
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Тема 5.8. Блюда из домашней птицы 1. Котлеты по-киевски; 2. Чахохбили из курицы; 3. Котлеты рубленые из 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).	12
Квалификационная работа			6
Итого:			108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов,

творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства даёт Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех-1».

«Учебный кулинарный цех-2».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Плакаты;

Натуральные образцы;

Столовая посуда.

Технические средства обучения:

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.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. «Академия». 2012
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2013 год

Дополнительная литература

1. Анфимова Н.А.Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд.стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
3. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
5. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
6. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
7. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» 2005 г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
10. Улейский Н.Т.,Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования,2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
12. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы:

<http://povar.ru/>. Все рецепты.

Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

<http://www.pmedia.ru/>

4.4. 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 параллельно с изучением 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.

4.5. 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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;
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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;
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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; - Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- тепловая обработка, - доведение до готовности, - подбор гарнира и соуса, - оформление и отпуск.	- Тестирование, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; - Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом.

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
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. Готовить к работе производственное помещение и	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы

поддерживать его санитарное состояние.		на учебной и производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа производственной практики является частью профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

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

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов 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».

1.2. Цели и задачи производственной практики – 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.

1.3.Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

МДК.05.01«Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

- Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
- Составляет- 150 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 2 курсе во 2 семестре

1.5.Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная Городского рынка», «ООО Общепит», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 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.	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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

Наименование разделов производственной	Содержание производственной практики.	Количес- тво
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
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.	102
Тема 1.2. Приготовление простых 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).	48

	Итого:	150
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск блюда «Бефстроганов» с гарниром «Картофельное пюре» 2. Приготовление и отпуск блюда «Гуляш» с гарниром «Рассыпчатая каша». 3. Приготовление и отпуск блюда «Азу» 4. Приготовление и отпуск блюда «Зразы рубленые» 5. Приготовление и отпуск блюда «Рулет с макаронами» 6. Приготовление и отпуск блюда «Котлета по-киевски» 7. Приготовление и отпуск блюда «Язык отварной с соусом» 8. Приготовление и отпуск блюда «Печень по-строгоновски» 9. Приготовление и отпуск блюда «Мясной рулет» 10. Приготовление и отпуск блюда «Плов» 11. Приготовление и отпуск блюда «Чахохбили» 12. Приготовление и отпуск блюда «Голубцы с мясом и рисом» 13. Приготовление и отпуск блюда «Пудинг из говядины» 14. Приготовление и отпуск блюда «Мясо жареное крупным куском» 15. Приготовление и отпуск блюда «Бифштекс натуральный» 16. Приготовление и отпуск блюда «Поджарка» 17. Приготовление и отпуск блюда «Мясо шпигованное» 18. Приготовление и отпуск блюда «Говядина в кисло-сладком соусе» 19. Приготовление и отпуск блюда «Жаркое по-домашнему» 20. Приготовление и отпуск блюда «Солянка сборная на сковороде» 21. Приготовление и отпуск блюда «Тефтели» 22. Приготовление и отпуск блюда «Цыплята-табака» 23. Приготовление и отпуск блюда «Птица по-столичному» 24. Приготовление и отпуск блюда «Птица тушеная в соусе»		

4. Информационное обеспечение обучения

4.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

3. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. «Академия». 2012
4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования) Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2013 год

Дополнительная литература

13. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
15. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
16. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
17. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
18. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
19. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» 2005 г.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
22. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
24. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы:

<http://povar.ru/>. Все рецепты.

Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

<http://www.pmedia.ru/>

4.2. 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 параллельно с изучением 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.

4.3. 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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;
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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;
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, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; - Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- тепловая обработка, - доведение до готовности, - подбор гарнира и соуса, - оформление и отпуск.	- Тестирование, - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; - Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом.

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и

состояние.		производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью ПМ.06.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности
МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты.

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 учебной практики – 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 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;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

• 1.3. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

• 1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

- Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.06. «Приготовление и

оформление холодных блюд и закусок»

- Составляет- 60 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 2 курсе во 2 семестре
- **1.5.Место прохождения учебной практики**
- «Учебный кулинарный цех №19».

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 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.	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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»**

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объ ем
	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и		
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.	Тема 6.1. Приготовление бутербродов открытых, закрытых и закусочных	- бутерброды с отварными мясными продуктами - бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами - закрытые бутерброды с сыром - канапе - корзиночки с салатом	6
ПК.6.2. Готовить и оформлять салаты	Тема 6.2. Приготовление салатов из свежих овощей	- горячие бутерброды - оформление и отпуск. - Салат «Весна» - Салат «Витаминный»	6
	Тема 6.3. Приготовление салатов из вареных овощей.	- Салат «Картофельный с	6

	Тема 6.4 Блюда из мясных, рыбных гастрономических продуктов, яиц	сельдью» - Винегрет овощной - Винегрет с сельдью - Салат «Мясной» - Салат «Столичный» - оформление и отпуск. - Заливное из мяса и мясных продуктов - Заливное из рыбы - Паштет из печени - Яйца фаршированные с сельдью и луком - Салат-коктейль с курицей и фруктами	36
	Дифференцированный зачёт		6
	Итого:		60

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технология), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта,

консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех-1».

«Учебный кулинарный цех-2».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Муляжи овощей;

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.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2012 год

Дополнительные источники

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (Учебное пособие для начального профессионального образования)
2. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд.стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
4. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
6. Матюхина З.П. Королюкова Э.П Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
7. Простакова Т.М.Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на- Дону, «Феникс»,2000 г.
8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
11. Улейский Н.Т.,Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на Дону, «Феникс», 2000г.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»
 «Золотая коллекция рецептов наших читателей»
 «Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы

<http://povar.ru/>. Все рецепты.
 Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>
 Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>
 Бутерброды. kuking.net
 Кулинарные рецепты. Салаты. Бутерброды. eda-server.ru.
<http://www.pmedia.ru/>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю «Приготовление холодных блюд и закусок» 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

«Технология обработки сырья и приготовления 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.

4.5. 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; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	- мойка сырых овощей; - форма нарезки; - приготовление заправки; - оформление; - соблюдение температуры подачи;	- Тестирование; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
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; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- тепловая обработка мясных продуктов; - нарезка; - ароматизация специями; - правила оформления и отпуска; - соблюдение температуры подачи;	- Тестирование; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по

		правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа производственной практики является частью ПМ.06.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» в части освоения основного вида профессиональной деятельности МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты.

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 производственной практики – 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 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;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

• 1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.06. «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

• 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

- Трудоемкость производственной практики в рамках освоения ПМ.06. «Приготовление и

оформление холодных блюд и закусок»

- Составляет- 60 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 2 курсе во 2 семестре

• **1.5.Место прохождения учебной практики**

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная Городского рынка», кафе «ООО Общепит», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

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 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.	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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»**

Наименование разделов	Содержание производственной практики.	Количество
Раздел 1. Приготовление холодных		
Тема 1.1. Приготовление бутербродов открытых, закрытых и закусочных	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов,	12
Тема 1.2. Приготовление салатов из сырых овощей	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для салатов,	12
Тема 1.3. Приготовление салатов из вареных овощей.	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск	12
Тема 1.4 Блюда из мясных, рыбных гастрономических продуктов, яиц	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, яиц, мяса, рыбы, птицы,	24

	-Салат «Мясной» - Салат «Столичный» - оформление и отпуск. - Заливное из мяса и мясных продуктов - Заливное из рыбы - Паштет из печени - Яйца фаршированные с сельдью и луком - Салат-коктейль с курицей и фруктами	
Итого:		60
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск салата картофельного на две порции 2. Приготовление и отпуск сельди с гарниром на две порции 3. Приготовление и отпуск рыбы под маринадом на две порции 4. Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты на две порции 5. Приготовление и отпуск салата из помидор и огурцов на две порции 6. Приготовление и отпуск паштета из печени на две порции 7. Приготовление и отпуск винегрета с грибами на две порции 8. Приготовление и отпуск сельди рубленной на две порции 9. Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком на две порции 10. Приготовление и отпуск студня из говядины на две порции 11. Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами на две порции 12. Приготовление и отпуск винегрета с сельдью на две порции 13. Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом 14. Приготовление и отпуск салата мясного на две порции 15. Приготовление и отпуск сельди рубленной с гарниром 16. Приготовление и отпуск винегрета овощного на две порции 17. Приготовление и отпуск студня из субпродуктов на две порции 18. Приготовление и отпуск салата картофельного с сельдью на две порции 19. Приготовление и отпуск помидор фаршированных рыбным салатом на две порции 20. Приготовление и отпуск помидор фаршированных мясным салатом на две порции 21. Приготовление и отпуск сельди с гарниром на две порции 22. Приготовление и отпуск простых бутербродов на две порции 23. Приготовление и отпуск бутербродов канане на две порции 24. Приготовление и отпуск мясного заливного на две порции		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершённый характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов,

творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства даёт Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех-1».

«Учебный кулинарный цех-2».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Муляжи овощей;

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.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2012 год

Дополнительные источники

14. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (Учебное пособие для начального профессионального образования)
15. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
17. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
18. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
19. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
20. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
21. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
24. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000г.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
26. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы

<http://povar.ru/>. Все рецепты.

Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

Бутерброды. kuking.net

[Кулинарные рецепты](http://eda-server.ru). Салаты. [Бутерброды](http://eda-server.ru). eda-server.ru.

<http://www.pmedia.ru/>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю «Приготовление холодных блюд и закусок» проводятся в учебном кабинете и лаборатории.

Изучение междисциплинарного курса должно проводиться параллельно с изучением

общефессиональных 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 «Технология обработки сырья и приготовления 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.

4.5. 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; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	- мойка сырых овощей; - форма нарезки; - приготовление заправки; - оформление; - соблюдение температуры подачи;	- Тестирование; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
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; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	- тепловая обработка мясных продуктов; - нарезка; - ароматизация специями; - правила оформления и отпуска; - соблюдение температуры подачи;	- Тестирование; - Наблюдение за деятельностью учащихся в период производственного обучения; - Органолептический метод

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной практике. Тестирование по правилам ТБ

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью ПМ.07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности МДК. 07.01. Технология приготовления 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.

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 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;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

• 1.3. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков»

МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков»

• 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

- Трудоемкость учебной практики в рамках освоения ПМ.07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков»

- Составляет- 60 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 3 курсе в 1 семестре
- **1.5.Место прохождения учебной практики**
- «Учебный кулинарный цех №19».

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 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.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем
	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		
ПК. 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки .	Тема 7.1. Приготовление компотов и киселей, холодных напитков	- Компот из смеси сухофруктов - Кисель из кураги - Напиток из плодов шиповника - Квас хлебный из экстракта - оформление и отпуск	12
	Тема 7.2. Приготовление горячих сладких блюд и напитков.	-Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов -Желе из свежих ягод -Желе из молока - Мусс лимонный - Самбук яблочный - Творог в желе - «Яблоки в тесте жареные» - Шарлотка с яблоками - Яблоки фаршированные рисом и орехами - Чай с лимоном - Кофе по-восточному - Какао с молоком - Суфле фруктовое или ягодное - Пудинг «Сухарный» -Крем ванильный из сметаны - оформление и отпуск	42
	Квалификационная работа		6
		Итого:	60

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства».

Лаборатории:

«Учебный кулинарный цех-1».

«Учебный кулинарный цех-2»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства.

Муляжи овощей;

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.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2012 год

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования)
2. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
4. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
6. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования) 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
7. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» 2005 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис»
11. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы

. <http://povar.ru/>. Все рецепты.

Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

[Кулинарные рецепты. eda-server.ru.](http://www.eda-server.ru)

<http://www.pmedia.ru/>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю «Приготовление холодных блюд и закусок» проводятся в учебном кабинете и лаборатории.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок». В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

4.5. 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 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- Мойка; - очистка, - нарезка, - оформление, - соблюдение норм отпуска,	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	- тепловая обработка, - приготовление заварки,	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- нарезка, - тепловая обработка	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и производственной

		ной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

6.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2012 год

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования)
2. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд.стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
4. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
6. Матюхина З.П. Королокова Э.П Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования) 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
7. Простакова Т.М.Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
8. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» 2005 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
11. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс»,2000 г.
12. Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы

. <http://povar.ru/>. Все рецепты.

Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

Кулинарные рецепты. eda-server.ru.

<http://www.pmedia.ru/>

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа производственной практики является частью ПМ.07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков» в части освоения основного вида профессиональной деятельности МДК. 07.01. «Технология приготовления 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.

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 производственной практики 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

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;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков»

МДК. 07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

- Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков»
- Составляет- 60 часов
- Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по

специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 3 курсе во 2 семестре

1.5. Место прохождения учебной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная» Городского рынка-2, «ООО Общепит», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

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 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.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Наименование разделов производственной	Содержание	Количес тво
Раздел 1. Приготовление сладких блюд и напитков		
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.	6
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,	54

	- растирание какао с сахаром, - соединение жидкой части с растертым какао, - оформление и отпуск.	
	Итого:	60
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск желе лимонного 2. Приготовление и отпуск фруктового десерта 3. Приготовление и отпуск компота из свежих яблок 4. Приготовление и отпуск компота из сухофруктов 5. Приготовление и отпуск компота из консервированных яблок 6. Приготовление и отпуск компота из быстро замороженных плодов и ягод 7. Приготовление и отпуск киселя из клюквы 8. Приготовление и отпуск киселя из яблок 9. Приготовление и отпуск киселя молочного 10. Приготовление и отпуск желе из черной смородины 11. Приготовление и отпуск пудинга сухарного 12. Приготовление и отпуск желе из яблок 13. Приготовление и отпуск желе из лимонов 14. Приготовление и отпуск желе из апельсинов 15. Приготовление и отпуск желе из молока 16. Приготовление и отпуск многослойного желе 17. Приготовление и отпуск мусса клюквенного 18. Приготовление и отпуск самбука яблочного 19. Приготовление и отпуск шарлотки с яблоками 20. Приготовление и отпуск самбука из йогурта и творожной массы 21. Приготовление и отпуск крема ванильного из сметаны 22. Приготовление и отпуск гренок с плодами и ягодами 23. Приготовление и отпуск пудинга рисового 24. Приготовление и отпуск яблок в тесте жареных		

4. Информационное обеспечение обучения

4.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2012 год

Дополнительные источники:

14. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования)
15. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. (2-ое изд., стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд. стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
17. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
18. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
19. Матюхина З.П. Королюкова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования) 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
20. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
21. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» 2005 г.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис»
24. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд. стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
26. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы

. <http://povar.ru/>. Все рецепты.

Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

[Кулинарные рецепты. eda-server.ru.](http://eda-server.ru/)

<http://www.pmedia.ru/>

4.2.. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю «Приготовление холодных блюд и закусок»

проводятся в учебном кабинете и лаборатории.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок». В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация.

4.3.. 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 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- Мойка; - очистка, - нарезка, - оформление, - соблюдение норм отпуска,	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	- тепловая обработка, - приготовление заварки,	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- нарезка, - тепловая обработка	- Тестирование; - Наблюдение за соблюдением технологического процесса; - Проверка качества органолептическим методом.

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	Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и 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.	Наблюдение и 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;	Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы
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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места	Наблюдение за навыками работы на учебной и

состояние.		производственной практике. Тестирование по правилам ТБ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности 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. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках

ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

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

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Составляет- 150 часов

Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 3 курсе во 1- 2 семестре

1.5. Место прохождения учебной практики

«Учебный кулинарный цех №19».

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.	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).

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Перечень формируемых	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Тема 8.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста.		18
	- Приготовление булочек - булочка «Дорожная», -булочка с маком, -булочка «Бриош» -Сдоба выборгская -расстегай «Закусочный», - расстегаев «Московских», - ватрушек с творожным фаршем. -рогалика орехового -Приготовление кулебяки -с мясным, - рыбным фаршами, -с фаршем из капусты, приготовление пирожков - печеных с различными фаршами. -пицца по-итальянски -Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем, -капустным фаршем, - приготовление пончиков и хвороста	- подготовка продуктов; - замес теста; - обминка; -приготовление крошки - формовка изделий; -подготовка полуфабрикатов к выпечке - выпечка; - украшение. -подготовка продуктов -замес теста -обминка -формовка изделий -приготовление творожного фарша -подготовка полуфабрикатов к выпечке -подготовка листов -выпечка -смазывание маслом и сиропом- - подготовка продуктов, - приготовление фаршей, - формовка изделий, - подготовка фритюра, - жарка, - обсыпание пудрой.	
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия			

	Тема 8.2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста - Приготовление сочни с творогом - Приготовление печенья круглое с орехами - Приготовление яблоки, запеченные в тесте	- подготовка продуктов; - замес теста; - приготовление фаршей - формовка изделий; - подготовка полуфабрикатов к выпечке - выпечка;	6
	Тема 8.3.. Приготовление изделий из песочного теста. - Печенье песочное - «Круглое» - «Звездочка» - «Глаголик» - «Ромашка» - Приготовление кексов - Кекс «Столичный», Кекс творожный	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, - обсыпание пудрой.	18
	- Приготовление печенья «Листики», - «Звездочка», - Приготовление печенья - «Ромашка», - «Лимонное», - рожка песочного с изюмом, - печенья творожного	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, форм, - подготовка полуфабрикатов к выпечки, - выпечка, - обсыпание пудрой.	
	Тема 8.4. Приготовление изделий из пряничного теста - Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская» - Приготовление пряников сырцовым способом (тульские,	- подготовка продуктов, - заваривание муки, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, - приготовление тиражного сиропа, - глазирование	6

	Тема 8.5. Приготовление изделий из бисквитного теста. - Приготовление бисквита основного, - с орехами, - масляного - Приготовление бисквита «Буше», бисквита для рулета, пирожного «Картошка». - Приготовление рулета фруктового	- подготовка продуктов, - взбивание яиц с сахаром, - смешивание с мукой, - подготовка листов, - выпечка, - подготовка продуктов, - взбивание яиц с сахаром, - смешивание с мукой, - подготовка листов, - выпечка, - подготовка бисквитной крошки, - подготовка крема, - формование пирожного, - украшение.	18
	Тема 8.6. Приготовление изделий из заварного теста		18
	- Приготовление пирожного - «Шу», - «Эклер», - «Профитролей». - Кольца воздушные - Булочка со сливками - Вишня в тесте - Приготовление торта из заварного теста	- подготовка продуктов, - заваривание муки, - соединение муки и яиц, - подготовка листов, - формовка, - выпечка, - подготовка бисквитной крошки, - подготовка крема, - формование пирожного, - украшение.	
	Тема 8.7. Приготовление изделий из пресного слоеного теста		6
	- «Бантики», - «Треугольники», - «Книга»	- подготовка продуктов, - замес теста, - подготовка масла, - слоеобразование, - подготовка листов, - формовка,	

		- подготовка полуфабрикатов к выпечке, - выпечка, - украшение	
	Тема 8.8. Приготовление изделий из воздушного и миндального теста		6
	- Приготовление печенья «Меренги» -пирожное воздушное с кремом -пирожное миндальное - Приготовление торт «Полёт» -«Киевский»	- Подготовка и обработка яиц, - взбивание белков, - смешивание с сахарной пудрой - подготовка листов, - формовка, - выпечка,	
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Тема 8. 9. Приготовление тортов и пирожных		42
	- Приготовление бисквитных тортов, пирожных бисквитных нарезных Торты: «Сказка», «Бисквитно-кремовый» «Кофейный» «Кармен» «Лимонный» «Свадебный» «Ореховый» «Бисквитно-фруктовый» «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой «Российский» «Снежок» - Пирожное	- 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.	
	Тема 8.10. Приготовление песочного торта	- подготовка продуктов, - приготовление песочного теста, - подготовка листов, - формовка, - выпечка, - выемка из формы,	

	«Ивушка» пирожное «Корзиночка» Приготовление торта «Птичье молоко»,	- смазывание песочных листов повидлом, - приготовление помады, - приготовление крема, - глазирование помадой, - украшение - приготовление сдобно-взбивного полуфабриката, - подготовка форм, - формовка, - выпечка, - выемка из формы, - приготовление суфле, - украшение.	
	Тема 8.11. Приготовление слоёных тортов и приожных -торт «Наполеон» -торт слоёный с конфитюром -пирожное «Трубочка с кремом» -«Слойка»с яблочной начинкой -«Муфточки» с кремом	- подготовка продуктов, -- замес теста, - подготовка масла, - слоеобразование, -раскатка -формовка - подготовка форм -выпечка - украшение.	
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Тема 8.12. Приготовление изделий пониженной калорийности		6
	-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.	
Квалификационная работа			6
Итого:			150

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся.

Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации**

предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология личностно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологии связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы)

4.2. 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 Интернет;

Оборудование кабинета:

Технические средства обучения: _____

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.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкмс. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Профобриздат. 2012
2. Е.В. Мазепа, «Практикум для кондитеров», Россон на Дону, изд. «Феникс», 2012

Дополнительные источники:

1. В.А.Барановский, Т.И. Перемятко, «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

4.4. 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»,

4.5. 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 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	- Подготовка продуктов к замесу; - Осуществлять: замес теста, разделку, выпечку, оформление; - выявлять виды брака и причины возникновения.	<i>Текущий контроль в форме:</i> - тестирования - сравнение с эталоном; - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных проверок, проверочных работ; - решения ситуационных задач
ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.		
ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.		
ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- Подготовка сиропа (инвертные, сиропы для промочки, тиражные); - Приготовление крема (масляного основного и многопроизводного); - Приготовление белкового крема и его производных; - Приготовление заварного крема; - Приготовление крема на огаре; - Приготовление крема из сливок; - Приготовление помады, желе, мастики, карамели, кандира, глазури, кондитерских посыпок, марципана.	
ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	- Приготовление основы; - Приготовление отделочных полуфабрикатов;	
ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	- Художественное оформление с сочетанием цвета и рисунка тортов и пирожных;	

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	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</i>
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; - организация самостоятельных	

	занятий при изучении профессионального модуля	
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;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- соблюдение правил техники безопасности	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа производственной практики является частью профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности 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 производственной практики 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. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках

ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

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

1.4. Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Составляет- 102 часа

Сроки проведения производственной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 3 курсе во - 2 семестре

1.5. Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная Городского рынка», «ООО Общепит», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

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.	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).

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Наименование разделов производственной	Содержание производственной практики.	Количес тво
Тема 1. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	- подготовка продуктов; - замес теста; - обминка; -приготовление крошки - формовка изделий; -подготовка полуфабрикатов к выпечке - выпечка; - украшение.	6
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.	12
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,	48

	- формование пирожного, - украшение.	
Тема 5. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	- подготовка продуктов, - замес теста, - подготовка масла, - слоеобразование, - подготовка листов, - формовка, - подготовка полуфабрикатов к выпечке, - выпечка, - украшение	6
Тема 6. Приготовление изделий из воздушного теста	- Подготовка и обработка яиц, - взбивание белков, - смешивание с сахарной пудрой - подготовка листов, - формовка, - выпечка,	6
Тема 7. Приготовление изделий пониженной калорийности	- подготовка продуктов, - приготовление овощных паст, - замес дрожжевого теста, - обминка, - разделка, - оформление булочек перед выпечкой, - выпечка.	6
	Итого:	102
Темы квалификационной работы 1. Приготовление и отпуск пирожного бисквитного фруктово-желейного 2. Приготовление и отпуск пирожного бисквитного с белковым кремом 3. Приготовление и отпуск пирожного корзиночка с желе и фруктами 4. Приготовление и отпуск пирожного корзиночка с кремом и фруктовой начинкой 5. Приготовление и отпуск пирожного корзиночка с зефирным кремом 6. Приготовление и отпуск пирожного слоеное, трубочка с белковым кремом 7. Приготовление и отпуск пирожного заварное, трубочка с белковым кремом		

8. Приготовление и отпуск торта бисквитно-кремового
9. Приготовление и отпуск торта «Сказка»
10. Приготовление и отпуск торта «Кармен»
11. Приготовление и отпуск торта «К чаю»
12. Приготовление и отпуск торта «Свадебный»
13. Приготовление и отпуск торта «Ореховый»
14. Приготовление и отпуск торта «Снежок»

4.. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

3. Н.Г. Бутейкмс. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Профобриздат. 2012
4. Е.В. Мазепа, «Практикум для кондитеров», Россов на Дону, изд. «Феникс», 2012

Дополнительные источники:

5. В.А.Барановский, Т.И. Перепятко, «Кондитер»,. Ростов на Дону, изд. Феникс, 2004
6. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста», М. «Академия», 2008
7. Сборник рецептур. Санкт Петербург, изд. «Профи», 2009
8. Чудеса выпечки, М. ЭКСМО, 2004

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.

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»,

4.2. 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 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	- Подготовка продуктов к замесу; - Осуществлять: замес теста, разделку, выпечку, оформление; - выявлять виды брака и причины возникновения.	<i>Текущий контроль в форме:</i> - тестирования - сравнение с эталоном; - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных проверок, проверочных работ; - решения ситуационных задач
ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.		
ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.		
ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- Подготовка сиропа (инвертные, сиропы для промочки, тиражные); - Приготовление крема (масляного основного и многопроизводного); - Приготовление белкового крема и его производных; - Приготовление заварного крема; - Приготовление крема на огаре; - Приготовление крема из сливок; - Приготовление помады, желе, мастики, карамели, кандида, глазури, кондитерских посыпок, марципана.	
ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	- Приготовление основы; - Приготовление отделочных полуфабрикатов;	
ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	- Художественное оформление с сочетанием цвета и рисунка тортов и пирожных;	

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	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации	

руководителем.	собственной деятельности; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
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;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- соблюдение правил техники безопасности	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

4.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464.

Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю

разрабатываются педагогами самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются педагогами самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

4.1.ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ

Компетентностный подход при организации образовательного процесса требует от преподавателя изменения процесса обучения: его структуры, форм организации деятельности, принципов взаимодействия субъектов. А это означает, что приоритет в работе педагога отдается диалогическим методам общения, совместным поискам истины, разнообразной творческой деятельности. Все это реализуется при применении интерактивных методов обучения.

В процессе обучения необходимо обращать внимание в первую очередь на те методы, при которых слушатели идентифицируют себя с учебным материалом, включаются в изучаемую ситуацию, побуждаются к активным действиям, переживают состояние успеха и соответственно мотивируют свое поведение. Всем этим требованиям в наибольшей степени отвечают интерактивные методы обучения

Учебный процесс, опирающийся на использование интерактивных методов обучения, организуется с учетом включенности в процесс познания всех студентов группы без исключения. Совместная деятельность означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, в ходе работы идет обмен знаниями, идеями, способами

деятельности. Организуются индивидуальная, парная и групповая работа, используется проектная работа, ролевые игры, осуществляется работа с документами и различными источниками информации. Интерактивные методы основаны на принципах взаимодействия, активности обучаемых, опоре на групповой опыт, обязательной обратной связи. Создается среда образовательного общения, которая характеризуется открытостью, взаимодействием участников, равенством их аргументов, накоплением совместного знания, возможностью взаимной оценки и контроля.

Задачами интерактивных форм обучения являются:

- пробуждение у обучающихся интереса;
- эффективное усвоение учебного материала;
- самостоятельный поиск учащимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);
- установление воздействия между студентами, обучение работать в команде, проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на свободу слова, уважать его достоинства;
- формирование у обучающихся мнения и отношения;
- формирование жизненных и профессиональных навыков;
- выход на уровень осознанной компетентности студента.

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

Модульная технология. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;
- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поурочная дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
 - первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
 - второй уровень со средней степенью обучаемости;
 - третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

Учебно-исследовательская технология

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

Технология модерации предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

Метод проектов — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технология), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

Технология развития критического мышления имеет свои особенности, а именно: акцент на самостоятельность обучающихся в учебном процессе; поиск аргументов для решения проблемы; не принятие сведений на веру; поиск аргументированных ответов происходит на основе рефлексии, выявления неизвестного; необходимо создание условий для сотрудничества и партнерства в процессе целенаправленной деятельности.

Технология состоит из нескольких фаз, а именно: 1) вызов (то, что воспитанник уже знает по теме); 2) осмысление (что узнал); 3) рефлексия (отбор информации).

Основные приемы, входящие в вышеуказанные фазы технологии:

- 1 фаза: кластер, индивидуальная «мозговая атака», групповая «мозговая атака»;
- 2 фаза: инсерт (работа с информацией с разметкой, маркировка текста с его разметкой), чтение с остановками, перекрестная дискуссия, ЗХУ (знаю, хочу узнать, узнал, т. е. приведение информации в логический порядок, его цель — систематизация знаний по теме);
- 3 фаза: кластер («информационный гроздь», прием графической систематизации материала), эссе, синквейн (стихотворение из пяти строк, цель которого — синтезировать, обобщить информацию по теме). Это быстрый способ подведения итога по теме, рефлексия, способ резюмирования полученной информации и изложения сложных идей, чувств и представлений в нескольких словах.

Технология развития критического мышления является фундаментом для освоения новых видов деятельности. Предметом любой новой педагогической технологии являются конкретные взаимодействия обучающихся и преподавателей в разных видах деятельности, организованные на базе точного структурирования, систематизации, программирования, алгоритмизации, стандартизации способов и приемов обучения либо воспитания, с внедрением компьютеризации и технических средств.

Здоровьесберегающие технологии

оптимально сочетают специфические и общепедагогические методы в соответствии с методическими принципами:

- соблюдение режима занятий;
- построение урока с учетом работоспособности обучающихся;
- использование оздоровительных двигательных, зрительных минуток на уроках; использование наглядности;
- выполнение гигиенических требований к уроку;
- благоприятный эмоциональный настрой на уроке;
- использование на уроках комплексно - нейтрализующих приемов;
- организация и проведение уроков здоровья;
- организация тренинга с учащимися с ослабленным здоровьем;
- выполнение на уроках литературного чтения упражнений на дыхание («потушить свечу», «подуть на горячее молоко», «дунуть на одуванчик», наклон вперед – вдох – выдох, произноса гласные звуки и т.д.

Технология личноно - ориентированного обучения строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

Игровые технологии

В современной школе, делающей ставку на активизацию и интенсификацию учебного процесса, игровая деятельность используется в следующих случаях:

- в качестве самостоятельных технологий для освоения понятия, темы и даже раздела учебного предмета;
- как элемент более общей технологии;
- в качестве урока или его части (введение, контроль);
- как технология внеклассной работы.

Понятие "игровые педагогические технологии" включает достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр. В отличие от игр вообще, педагогическая игра обладает существенным признаком - четкого обучения и соответствующим ей педагогическим результатом, которые могут быть обоснованы в явном виде и характеризуются учебно-познавательной направленностью. Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, выступающих как средство побуждения, стимулирования к учебной деятельности. В игре нет легко опознаваемого источника знаний, нет обучаемого лица. Процесс обучения развивается на языке действий, учатся и учат все участники игры в результате активных контактов друг с другом. Игровое обучение ненавязчиво. Игра большей частью добровольна и желанна.

Реализация игровых приемов и ситуаций при урочной форме занятий происходит по следующим основным направлениям:

- дидактическая цель ставится перед учащимися в форме игровой задачи;
- учебная деятельность подчиняется правилам игры;
- учебный материал используется в качестве ее средства;
- в учебную деятельность вводится элемент соревнования, который переводит дидактическую задачу в игровую;
- успешное выполнение дидактического задания связывается с игровым результатом.

Место и роль игровой технологии в учебном процессе, сочетание элементов игры и учение во многом зависят от понимания учителем функций педагогических игр. Функция игры - ее разнообразная полезность. У каждого вида игры своя полезность. Выделим наиболее важные функции игры как педагогического феномена культуры.

Социокультурное назначение игры. Игра - сильнейшее средство социализации ребенка, включающее в себя как социально-контролируемые процессы целенаправленного воздействия их на становление личности, усвоение знаний, духовных ценностей и норм, присущих обществу или группе сверстников, так и спонтанные процессы, влияющие на формирование человека. Социокультурное назначение игры может означать синтез усвоения человеком богатства культуры, потенциалов воспитания и формирования его как личности, позволяющей функционировать в качестве полноправного члена коллектива.

Функция межнациональной коммуникации. Игры национальны и в то же время интернациональны, межнациональны, общечеловечны. Игры дают возможность моделировать разные ситуации жизни, искать выход из конфликтов, не прибегая к агрессивности, учат разнообразию эмоций в восприятии всего существующего в жизни.

Функция самореализации человека в игре. Это одна из основных функций игры. Для человека игра важна как сфера реализации себя как личности. Именно в этом плане ему важен сам процесс игры, а не ее результат, конкурентность или достижение какой-либо цели. Процесс игры - это пространство самореализации. Человеческая практика постоянно вводится в игровую ситуацию, чтобы раскрыть возможные или даже имеющиеся проблемы у человека и моделировать их снятие.

Коммуникативная игра. Игра - деятельность коммуникативная, хотя по чисто игровым правилам и конкретная. Она вводит учащегося в реальный контекст сложнейших человеческих отношений. Любое игровое общество - коллектив, выступающий применительно к каждому игроку как организация и коммуникативное начало, имеющее множество коммуникативных связей. Если игра есть форма общения людей, то вне контактов взаимодействия, взаимопонимания, взаимоуступок никакой игры между ними быть не может.

Диагностическая функция игры. Диагностика - способность распознавать, процесс постановки диагноза. Игра обладает предсказательностью; она диагностичнее, чем любая другая деятельность человека, во-первых, потому, что индивид ведет себя в игре на максимуме проявлений (интеллект, творчество); во-вторых, игра сама по себе - это особое "поле самовыражения".

Игротерапевтическая функция игры. Игра может и должна быть использована для преодоления различных трудностей, возникающих у человека в поведении, в общении с окружающими. Эффект игровой терапии определяется практикой новых социальных отношений, которые получает учащийся в ролевой игре. Именно практика новых реальных отношений, в которые ролевая игра ставит учащегося как со взрослыми, так и со сверстниками, отношений свободы и сотрудничества взамен отношений принуждения и агрессии, приводит в конце концов к терапевтическому эффекту.

Функция коррекции в игре. Психологическая коррекция в игре происходит естественно, если все учащиеся усвоили правила и сюжет игры, если каждый участник игры хорошо знает не только свою роль, но и роли своих партнеров, если процесс и цель игры их объединяют. Коррекционные игры способны оказать помощь учащимся с отклоняющимся поведением, помочь им справиться с переживаниями, препятствующими их нормальному самочувствию и общению со сверстниками в группе.

Развлекательная функция игры. Развлечение - это влечение к разному, разнообразному. Развлекательная функция игры связана с созданием определенного комфорта благоприятной атмосферы, душевной радости как защитных механизмов, т. е. стабилизации личности, реализации уровней ее притязаний. Развлечение в играх - поиск. Игра обладает магией, способной давать пищу фантазии, выводящей на развлекательность.

Игровые мотивы и организация игр

Игровые формы обучения, как никакая другая технология, способствуют использованию различных способов мотивации:

Мотивы общения:

- обучающиеся, совместно решая задачи, участвуя в игре, учатся общаться, учитывать мнение товарищей;
- при решении коллективных задач используются разные возможности учащихся;
- обучающиеся в практической деятельности на опыте осознают полезность и быстро соображающих, и критически-оценивающих, и тщательно работающих, и осмотрительных, и рискованных со товарищей;
- совместные эмоциональные переживания во время игры способствуют укреплению межличностных отношений.

Моральные мотивы.

В игре каждый ученик может проявить себя, свои знания, умения, свой характер, волевые качества, свое отношение к деятельности, к людям.

Познавательные мотивы:

Каждая игра имеет близкий результат (окончание игры), стимулирует учащегося к достижению цели (победе) и осознанию пути достижения цели (нужно знать больше других).

В игре команды или отдельные ученики изначально равны (нет отличников и троечников, есть игроки). Результат зависит от самого игрока, уровня его подготовленности, способностей, выдержки, умения, характера.

Обезличенный процесс обучения в игре приобретает личностные значения. Учащиеся примеряют социальные маски, погружаются в историческую обстановку и ощущают себя частью изучаемого исторического процесса.

Ситуация успеха создает благоприятный эмоциональный фон для развития познавательного интереса. Неудача воспринимается не как личное поражение, а поражение в игре и стимулирует познавательную деятельность (реванш).

Состязательность - неотъемлемая часть игры - притягательна для обучающихся. Удовольствие, полученное от игры, создает комфортное состояние на уроках и усиливает желание изучать предмет.

В игре всегда есть некое таинство - неполученный ответ, что активизирует мыслительную деятельность ученика, толкает на поиск ответа.

В игровой деятельности в процессе достижения общей цели активизируется мыслительная деятельность. Мысль ищет выход, она устремлена на решение познавательных задач. Управление многими играми необходимо для активации процесса самовоспитания обучающегося. К педагогическим подходам организации игр необходимо отнести ряд следующих моментов:

Выбор игры.

Выбор игры, в первую очередь, зависит от того, каков обучающийся, что ему необходимо, какие воспитательные задачи требуют своего разрешения. Если игра коллективная, необходимо хорошо знать каков состав играющих, их интеллектуальное развитие, физическая подготовленность, особенности возраста, интересы, уровни общения и совместимости и т. п.

Разбивка на команды, группы, распределение ролей в игре. Игровым обычно называют коллектив детей, созданный для проведения игр. Как известно, существуют игры, не требующие разделения на группы, и игры командные. Разбивка на коллектив требует соблюдения этики, учета привязанностей, симпатий, антипатий. Игровая практика детей накопила немало демократических игротехнических примеров разделения на микроколлективы играющих, в частности, жеребьевку, считалки.

Распределение ролей. Роли могут быть активными и пассивными, главными и второстепенными. Распределение детей на роли в игре - дело трудное и щепетильное. Распределение не должно зависеть от пола ребенка, возраста, физических особенностей. Многие игры построены на равноправии ролей. Для некоторых игр требуются капитаны, водящие, т. е. командные роли по сюжету игры. Учитывая, какая роль особенно полезна

ребенку, воспитатель использует следующие приемы:

- назначение на роль непосредственно взрослым;
- назначение на роль через старшего (капитана, водящего);
- выбор на роль по итогам игровых конкурсов (лучший проект, костюм, сценарий);
- добровольное принятие роли ребенком, по его желанию;
- очередность выполнения роли в игре.

При распределении командных ролей следует делать, так, чтобы роль помогала неавторитетным укрепить авторитет, неактивным -- проявить активность, недисциплинированным - стать организованными детям, чем-то себя скомпрометировавшими, - вернуть потерянный авторитет; новичкам и ребятам, сторонящимся детского коллектива, - проявить себя, сдружиться со всеми.

В игре необходимо следить за тем, чтобы не появлялись зазнайство, превышение власти командных ролей над второстепенными. Неподчинение в игре может разрушить игру. Необходимо следить за тем, чтобы у роли было действие; роль без действия - мертва, обучающийся выйдет из игры, если ему нечего делать. Нельзя использовать в игре отрицательные роли, они приемлемы только в юмористических ситуациях.

Развитие игровой ситуации. Под развитием понимается изменение положения играющих, усложнение правил игры, смену обстановки, эмоциональное насыщение игровых действий. Участники игры социально активны постольку, поскольку никто из них не знает до конца всех способов и действий выполнения своих функциональных задач в игре. В этом заключен механизм обеспечения интереса и удовольствия от игры.

Основные принципы организации игры:

отсутствие принуждения любой формы при вовлечении детей в игру; принцип развития игровой динамики;

принцип поддержания игровой атмосферы (поддержание реальных чувств детей); принцип взаимосвязи игровой и неигровой деятельности;

для педагогов важен перенос основного смысла игровых действий в реальный жизненный опыт обучающихся;

принципы перехода от простейших игр к сложным игровым формам;

логика перехода от простых игр к сложным связана с постепенным углублением разнообразного содержания игровых заданий и правил:

- от игрового состояния к игровым ситуациям;
- от подражания к игровой инициативе;
- от локальных игр к играм-комплексам;
- от возрастных игр к безвозрастным, "вечным".

Урок, проводимый в игровой форме, требует определенных правил:

- Предварительная подготовка. Надо обсудить круг вопросов и форму проведения.
- Должны быть заранее распределены роли. Это стимулирует познавательную деятельность.
- Обязательные атрибуты игры: оформление, карта города, корона для короля, соответствующая перестановка мебели, что создает новизну эффект неожиданности и будет способствовать повышению эмоционального фона урока.
- Обязательная констатация результата игры.
- Компетентное жюри.
-

При использовании интерактивных форм роль преподавателя резко меняется, перестаёт быть центральной, он лишь регулирует процесс и занимается его общей организацией, готовит заранее необходимые задания и формулирует вопросы или темы для обсуждения в группах, даёт консультации, контролирует время и порядок выполнения намеченного плана. Участники обращаются к социальному опыту – собственному и других людей, при этом им приходится вступать в коммуникацию друг с другом, совместно решать поставленные задачи, преодолевать конфликты, находить общие точки соприкосновения, идти на компромиссы [4].

Для решения воспитательных и учебных задач преподавателем могут быть использованы следующие интерактивные формы:

- Круглый стол (дискуссия, дебаты)
- Мозговой штурм (брейншторм, мозговая атака)
- Деловые и ролевые игры
- Case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ)
- Мастер класс.

Кроме того, преподаватель может применять не только ныне существующие интерактивные формы, а также разработать новые в зависимости от цели занятия, т.е. активно участвовать в процессе совершенствования, модернизации учебного процесса.

Интерактивное обучение позволяет решать одновременно несколько задач, главной из которых является развитие коммуникативных умений и навыков. Данное обучение помогает установлению эмоциональных контактов между учащимися, обеспечивает воспитательную задачу, поскольку приучает работать в команде, прислушиваться к мнению своих товарищей, обеспечивает высокую мотивацию, прочность знаний, творчество и фантазию, коммуникабельность, активную жизненную позицию, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность. Использование интерактивных форм в процессе обучения, как показывает практика, снимает нервную нагрузку обучающихся, дает возможность менять формы их деятельности, переключать внимание на узловые вопросы темы занятий

Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В основу воспитательной деятельности техникума положена, концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: совет КГБПОУ «АТТ», студенческий совет, совет общежития,

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и внутриучрежденческого уровня.

Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

Должностная инструкция классного руководителя; Положение о студенческом совете;

Положение о совете общежития;

Должностная инструкция воспитателя общежития;

Положение о службе психолого-педагогической, медицинской помощи и социальной помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении основных общеобразовательных программ, развитии и социальной адаптации;

Положение о единых требованиях к внешнему виду обучающихся техникума;

Положение о библиотеке.

Организация воспитательной работы в техникуме осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений и его общественных организаций.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме является методическая комиссия «Укрепление здоровья подростков», классные руководители, мастера производственного обучения, совет общежития, старостат и заместитель директора по УВР. В состав МК «Укрепление здоровья подростков» входят: медицинский работник,

руководитель физического воспитания, библиотекарь, социальный педагог, психолог.

4.2. Организация самостоятельной работы обучающихся

Своеобразной формой организации обучения являются внеаудиторные самостоятельные занятия студентов. Они представляют собой логическое продолжение аудиторных занятий, проводятся по заданию преподавателя, который инструктирует студентов и устанавливает сроки выполнения заданий. Затраты времени на выполнение этой работы регламентируются рабочим учебным планом. Режим работы выбирает сам обучающийся в зависимости от своих способностей и конкретных условий. Это требует от него не только умственной, но и организационной самостоятельности.

Дидактические цели СРС:

- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, полученных во время внеаудиторных занятий, самостоятельное овладение новым учебным материалом;
- формирование общетрудовых и профессиональных умений;
- формирование умений и навыков самостоятельного умственного труда;
- мотивирование регулярной целенаправленной работы по освоению специальности;
- развитие самостоятельности мышления;
- формирование убежденности, волевых черт характера, способности к самоорганизации;
- овладение технологическим учебным инструментом.

Роль этого вида учебной деятельности возрастает в современных условиях, в связи с реализацией задачи формирования у студентов способности к постоянному самообразованию, предполагающему способность к самостоятельной познавательной деятельности. Для продуктивной организации СРС создаются учебно-методические комплексы, методические рекомендации, которые включают описание основных видов самостоятельной работы и указания по их выполнению.

Основные виды СРС:

- самостоятельное изучение теоретического курса (ТО), в том числе при подготовке к практическим занятиям;
- изучение и конспектирование литературы (ИКЛ);
- домашняя работа;
- написание реферата (РФ);
- проектная деятельность (ПД);
- решение педагогических задач (РПЗ);
- индивидуальная работа, в том числе творческая (ТЗ);
- изучение и обобщение педагогического опыта (ПО);
- составление контрольно-обучающих программ для учащихся колледжа (училища);
- промежуточный контроль (ДКР) и выполнение тестовых заданий (Т);
- курсовое и дипломное проектирование (курсовые работы) (УИРС).

Общие цели проведения самостоятельной работы:

- формирование и развитие профессиональных и общих компетенций (п. 7.1 ФГОС СПО) и их элементов (знаний, умений, практического опыта) в соответствии с требованиями ФГОС СПО и запросами работодателей;
- формирование компетенции поиска и использования информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного роста;
- формирование компетенции использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности профессионального мышления: способности к профессиональному и личностному развитию, самообразованию и самореализации;

- развитие культуры межличностного общения, взаимодействия между людьми, формирования умений работы в команде, эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями.
- Самостоятельная работа студентов проводится с целью: систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубления и расширения теоретических знаний; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развития исследовательских умений.

Увеличение роли самостоятельной работы студентов означает принципиальный пересмотр организации учебно-воспитательного процесса, который должен строиться так, чтобы формировать компетенции, развивать умение учиться, формировать у студента способности к саморазвитию, творческому применению полученных знаний, способам адаптации к профессиональной деятельности в современном мире.

Самостоятельная работа реализуется непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических и семинарских занятиях, при выполнении лабораторных работ; в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.; библиотеке, дома, при выполнении студентом учебных и творческих задач. Рассматривая вопросы самостоятельной работы студентов, обычно имеют в виду, в основном, внеаудиторную работу. Надо сказать, что для активного владения знаниями в процессе аудиторной работы нужно понимание учебного материала и наиболее оптимальное его восприятие. На первых курсах, идет упор на запоминание материала с элементами понимания, не уделяется внимание проблеме его восприятия. Мало просматриваются междисциплинарные связи. Особенно опасно это для фундаментальных дисциплин. Не закрепленные в других видах деятельности знания студентов, как правило, быстро забываются.

Задания для самостоятельной работы могут быть:

- для овладения знаниями: чтение текста, составление плана текста, составление опорного конспекта, работа со словарями, справочниками, технической документации, использование компьютерной техники, интернета;
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответы на контрольные вопросы, тесты, аналитическая обработка текста (подготовка к выступлению на семинаре, конференции, тематических кроссвордов, тестирование и т.д.).
- для формирования умений: решение вариативных задач, решение задач по образцу, выполнение расчетно-графических работ, решение производственных ситуаций, подготовка к деловым играм, подготовка курсовых и дипломных работ.

Студенту предоставляется право выбора темы и даже руководителя работы. Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику дисциплины, индивидуальные особенности студентов, соответствовать объему изучаемого материала.

Самостоятельная работа осуществляется индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема конкретной тематики, сложности, уровня умений студентов.

Чтобы развить положительное отношение студентов к самостоятельной работе, следует на каждом ее этапе разъяснять цели работы, контролировать их понимание студентами, формируя у них умение, самостоятельно ставить задачи и выбирать цели. Аудиторная самостоятельная

работа может реализовываться при проведении практических занятий, семинаров, выполнении лабораторного практикума. Результативность самостоятельной работы студентов во многом определяется наличием активных методов ее контроля.

Виды практических заданий для самостоятельной работы студентов, применяемые преподавателями техникума

1. Составить опорный конспект по теме...
 2. Сформулировать вопросы...
 3. Сформулировать собственное мнение...
 4. Продолжить фразу...
 5. Дать определения следующим терминам...
 6. Составить опорный конспект своего ответа.
 7. Написать реферат.
 8. Составить отчёт по теме...
 9. Разработать алгоритм последовательности действий...
 10. Составить таблицу с целью систематизации материала...
 11. Заполнить таблицу, используя...
 12. Заполнить блок-схему...
 13. Смоделировать конспект урока по теме...
 14. Смоделировать домашнее задание.
 15. Сделать самоанализ практики: эффективность использования приёмов, методов и средств воспитания детей.
 16. Осуществить аналитический разбор публикации по заранее определённой преподавателем теме.
 17. Составить тематический кроссворд.
 18. Составить план текста, конспект.
 19. Решить ситуационные задачи.
 20. Подготовиться к семинару, деловой игре.
- Приёмы самостоятельной работы студентов.

1. Работа с учебником.

Для обеспечения максимально возможного усвоения материала и с учётом индивидуальных особенностей Студенов, предлагается им следующие приёмы обработки информации учебника:

- конспектирование;
- составление плана учебного текста;
- выделение проблемы и нахождение путей её решения;
- самостоятельная постановка проблемы и нахождение в тексте путей её решения;
- определение алгоритма практических действий (план, схема).

2. Опорный конспект.

Зачастую педагог обучает от параграфа к параграфу, от пункта к пункту и лишь в конце темы пытается связать весь материал на обобщающем уроке. Куда целесообразнее, даже с психологической точки зрения, дать студентам представление об изучаемой теме на первом уроке, искусно оформив её содержание как небольшой опорный конспект. Он нужен всем – и сильным, и слабым. И тогда студенты не будут учиться сегодня, забыв выученное вчера и не зная того, что будет завтра. Опорный конспект дается на этапе изучения нового материала, а потом используются при повторении. Опорный конспект позволяет не только обобщать, повторять необходимый теоретический материал, но и даёт педагогу огромный выигрыш во времени при прохождении материала.

3. Тесты

Тесты воспринимаются студентами как своеобразная игра. Тем самым снимается целый ряд психологических проблем – страхов, стрессов, которые, к сожалению, характерны для обычных форм контроля знаний студентов.

Основное достоинство тестовой формы контроля – это простота и скорость, с которой

осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы.

Тесты 1 уровня

Требуют выбора 1 или нескольких правильных ответов на вопросы из ниже предложенных.

- На проверку качества усвоения знаний и применения знаний на практике: выбрать один из перечисленных способов _____
- На соотнесение: найдите общее и различия в изучаемых объектах.
- На проверку рефлексии: установите соответствие _____

Тесты 2 уровня

- Задания на подстановку: эти задания требуют выбора и дополнения фраз, формул, графических изображений, схем и т.д. предложенными недостающими или составляющими.

Определение с пропущенным словом _____

Подтекстовые слова и фразы: _____

- Задания на конструирование ответа: заполнение таблицы, изображение схемы, графика, написание формулы и т.д.)

Заполнить таблицу _____

- Задания на решение конкретной ситуации.

Требования к тестам, предъявляемым студентам

1. Задания должны быть типичными для данной дисциплины;
2. Объём задания должен обеспечивать выполнение теста за ограниченное время (не более часа);
3. Задание по сложности, структуре, трудности должно быть объективно посильным для выполнения студентами на соответствующем этапе обучения;
4. Задание по содержанию должно быть таким, чтобы правильное его выполнение имело только один эталон;
5. Сложность заданий в системе тестов должна повышаться по мере продвижения студентов в овладении профессией;
6. Формулировка содержания задания должна раскрывать поставленную перед учащимися задачу: что он должен сделать, какие условия выполнить, каких результатов достигнуть

4. Семинар

Форма проведения семинара очень гибкая.

На семинарах решаются следующие задачи:

- углубление, конкретизация и систематизация знаний, полученных студентами на предшествующих этапах учёбы;
- развитие навыков самостоятельной работы;
- ознакомление со спецификой работы с литературой;
- профессиональное использование знаний в учебных условиях.

Типы проведения семинарских занятий:

- вопросно-ответный семинар;
- развёрнутая беседа на основе заранее данного студентам плана, обсуждение письменных рефератов;
- заслушивание устных докладов студентов с последующим их обсуждением;
- семинар – диспут;
- теоретическая конференция;
- семинар – имитационная игра;
- комментированное чтение первоисточников.

5. Задачное обучение.

- практико-ориентированные задачи: выступают средством формирования у студентов системы интегрированных умений и навыков, необходимых для освоения профессиональных компетенций. Это могут быть ситуации, требующие применения умений и навыков, специфичных для профессии педагога (знания содержания предмета), ситуации, требующие

организации деятельности, выбора её оптимальной структуры (организация детского коллектива, принципы организации занятий с детьми и т.п), личностно-ориентированных ситуаций (нахождение нестандартного способа решения).

- профессиональные задачи: выступают средством формирования у студентов умений определять, разрабатывать и применять оптимальные методы решения профессиональных задач. Они строятся на основе ситуаций, возникающих на различных уровнях осуществления практики и формулируются в виде производственных поручений (заданий).

Задачное обучение способно обеспечить целенаправленное, поэтапное формирование и контроль сформированности необходимых профессиональных компетенций.

Инструктаж к заданиям.

Инструктаж необходим для того, чтобы помочь студентам осмыслить содержание задания, требования учебной задачи.

Инструктаж может быть вводным, текущим, индивидуальным, групповым, фронтальным, подробным, свёрнутым и т.д.

Вводный фронтальный инструктаж проводится для разъяснения цели работы, преподаватель обращает внимание на те конечные результаты, к которым должны прийти студенты.

В тех случаях, когда предполагается новое задание, вводный инструктаж помогает связать выдвинутую задачу с имеющимися у студентов опорными знаниями, опытом или действиями, усвоенными ранее.

Полнота устного инструктирования зависит от этапа обучения. На начальном этапе оно более подробное. Вводный инструктаж при выполнении лабораторных и практических работ включает объяснение задания (что делать?), порядок его выполнения (как делать?), показ и выполнение приёмов (почему так делать?).

Письменные инструкции необходимы в тех самостоятельных работах, которые требуют строгой последовательности выполнения. Письменная инструкция представляет собой учебный алгоритм, руководствуясь которым студент решает задачу по строго намеченному пути, не допуская произвольных шагов.

Коррективный контроль – средство побуждения.

Если преподаватель внимательно наблюдает за работой студентов, он может использовать приёмы, направленные на корректирование их деятельности:

- уточняет суть задания, добиваясь понимания его всеми, если оно является общим;
- предупреждает о сложном моменте в процессе выполнения задания, чтобы предотвратить ошибку, допускаемую обычно большинством студентов;
- предлагает сообщить или показать промежуточные результаты;
- предлагает студентам самим контролировать свои действия.

Варианты критериев оценки самостоятельной работы студентов педагогом:

Вариант 1

1. Уровень усвоения студентом учебного материала;
2. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;
3. Уровень сформированности общеучебных умений;
4. Обоснованность и чёткость изложения материала;
5. Оформление материала в соответствии с требованиями;
6. Уровень самостоятельности при выполнении самостоятельной работы.
7. Показатели творческой деятельности:
 - видение новой проблемы в знакомой ситуации;
 - самостоятельное комбинирование известных способов деятельности в новой ситуации;
 - видение возможных путей решения данной проблемы;
 - построение принципиально нового способа решения проблемы;

Вариант 2

№	Основные общеучебные умения и навыки	Должен владеть		Владеет ли на	

		студент		данный момент	
1.	Конспектировать, составлять план, тезировать				
2.	Цитировать материал.				
3.	Подготовить реферат, доклад, сообщение				
4..	Выступить с рефератом, докладом, сообщением				
5.	Быстро читать с различными целями(для усвоения важных деталей, для критической оценки, для долговременного запоминания).				
6.	Вести исследовательскую деятельность.				
7.	Логически осмысливать материал, выделяя в нём главное.				
8.	Систематизировать и классифицировать явления.				
9.	Соотносить, сравнивать факты, явления, концепции, точки зрения.				
10.	Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.				
11.	Наблюдать.				
12.	Делать обоснованные выводы.				
13.	Критически оценивать информацию, давать ей оценку.				
14.	Использовать полученные знания в действии.				
15.	Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.				
16.	Проявлять творческую инициативу по разным направлениям деятельности.				

Педагогическое сопровождение самостоятельной работы студентов.

При анализе общей структуры дисциплины преподаватель заранее определяет:

- фрагменты темы, которые студенты могут усвоить самостоятельно;
- задания, направленные на формирование общеучебных умений;
- задания репродуктивного и творческого характера, направленные на развитие специальных умений, индивидуальных способностей студентов;
- формы организации коллективной самостоятельной деятельности (работа в парах, бригадно-групповая).

В тематическом плане должны быть обозначены только основные виды и формы организации самостоятельной работы, отражающие логическую последовательность изучения материала.

Определить место самостоятельной работы на уроке – означает рассчитать время, необходимое для его выполнения. Наиболее эффективно эта проблема может быть решена при использовании дифференцированных заданий, определяющих нагрузку, которая соответствует индивидуальным особенностям студентов.

Алгоритм разработки материала для самостоятельной работы студентов:

1. Информационно- поисковый блок:

- структура теоретического материала;
- содержание аспектов и логики представления каждой темы;
- необходимые требования к осмыслению изученного;

2. Справочно-консультативный блок:

- рекомендации и комментарии;

- алгоритм действий;
- памятки;
- конкретные примеры;
- понятийный аппарат;
- опорные конспекты;
- интернет-ресурсы;

3. Практико-ориентировочный блок:

- вопросы для самопроверки изученного материала;
- практические задания и упражнения по плану: целевая установка, содержание задания, форма представления, время отчётности, критерии оценки;

4. Контрольно-оценочный блок:

- задания обязательные и по выбору;
- задания для самопроверки;
- задания для дискуссионного обсуждения и взаимооценки;
- лист самооценки.

4.3 Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

4.3.1 Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

№ п/п	Показатель	По физическим лицам	По ставкам
1	Количество преподавателей	14 чел	4 ставки
2	Процент штатных педагогов	100%	
3	Количество преподавателей Проехавших повышение квалификации		
	В течение последнего года	2 чел	
	В течение последних 2 лет	3 чел	
	В течение последних 3 лет	4	

4.3.2 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.

4.3.3..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 260807.01 «Повар, кондитер»

№	Наименование
1	Технологии кулинарного производства
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	Технологии кондитерского производства
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 комплекс
10	Библиотека.

5. Характеристика социо-культурной среды образовательного учреждения.

В основу воспитательной деятельности техникума положена, концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: совет КГБПОУ «АТТ», студенческий совет, совет общежития,

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и внутриучрежденческого уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

Должностная инструкция классного руководителя; Положение о студенческом совете;

Положение о совете общежития;

Должностная инструкция воспитателя общежития;

Положение о службе психолого-педагогической, медицинской помощи и социальной помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении основных общеобразовательных программ, развитии и социальной адаптации;

Положение о единых требованиях к внешнему виду обучающихся техникума;

Положение о библиотеке.

Организация воспитательной работы в техникуме осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений и его общественных организаций.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме является методическая комиссия «Укрепление здоровья подростков», классные руководители, мастера производственного обучения, совет общежития, старостат и заместитель директора по УВР. В состав МК «Укрепление здоровья подростков» входят:

медицинский работник,

руководитель физического воспитания, библиотекарь,

социальный педагог, психолог.

Подразделения, организующие воспитательную работу в техникуме.

Заместитель директора по воспитательной работе назначается директором, осуществляет свою работу в соответствии с должностными обязанностями. Заместитель директора по УВР планирует, организует и обеспечивает качество воспитательного процесса.

Старостат организует и контролирует работу органов студенческого самоуправления, студенческих сообществ. Председатель студенческого совета техникума представляет интересы студентов и входит в состав Городской молодежной Думы при администрации города Алейска.

Совет общежития создает необходимые условия для проживания студентов, для развития студенческого творчества, осуществляет организационную помощь структурным подразделениям по организации культурно-массовой работы.

Служба психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, целью деятельности которого является социально-психологическое сопровождение учебно-воспитательного процесса в КГБПОУ «Алейский технологический

техникум». Взаимодействие с центром курирует социальный педагог, который совместно с классными руководителями составляет индивидуальные планы работы и определяет методику работы со студентами, оказавшимися в трудной жизненной ситуации.

В техникуме активизирована деятельность органов студенческого самоуправления. В органах самоуправления техникума интересы студентов техникума представляют председатель студенческого совета техникума, который в свою очередь также представляет интересы студентов в Городской молодежной Думе при администрации города Алейска.

В центре внимания совета - организация и контроль работы студенческих активов групп, работа по вовлечению студентов техникума в организацию и проведение спортивных, культурно-массовых мероприятий различного уровня, содействие реализации творческих инициатив студентов. Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит классным руководителям и мастерам производственного обучения.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

1) заместитель директора по воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;

2) председатели цикловых комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и классных руководителей учебных групп;

3) классные руководители групп;

4) мастера производственного обучения;

5) воспитатель общежития;

6) социальный педагог;

7) психолог;

8) преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;

9) руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играют классные руководители, которые закрепляются за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение студентов в общежитиях и по месту жительства.

На основе обще техникумовского плана классные руководители ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

Один раз в неделю классный руководитель работает с группой на тематическом классном часе, собрании актива группы или административном классном часе.

На тематических классных часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий.

Техникум реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов 1 курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить

наиболее эффективные пути и способы их решения.

С учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и второй год реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений и асоциальных проявлений».

Также в техникуме реализуется программа «Путь к успеху!», ориентированная на профориентационную работу с выпускниками общеобразовательных школ и учреждений СПО с целью популяризации профессий. В рамках данной программы ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

В работе со студентами техникума используются разнообразные формы организации воспитательной деятельности: культурно-массовые мероприятия (концерты, конкурсы, выставки («Посвящение в студенты», «Супер пара», «Моя мама - лучшая!», «Зажги свою звезду»)).

Студенты техникума принимают участие в внутри техникумовских мероприятиях (конкурс «Студент года», конкурс «Я в профессии», «Играй, гармонь студенческая», конкурс патриотической песни, конкурс стенгазет, фотоконкурс, фестиваль творчества «Весна студенческая»), а также программах городского и краевого уровней.

Целью данных проектов является выявление и развитие талантливой молодежи, творческих способностей студентов и воспитание коллективного духа. Это наиболее популярные в студенческой среде мероприятия.

Положительным моментом следует считать тот факт, что студенты, выходя на сцену, приобретают навыки публичного выступления.

В техникуме создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. У студентов есть возможность заниматься научной и общественной работой, творчеством и спортом; иметь открытый доступ в интернет, пользоваться современной библиотекой, спортивными залами и площадками - всей материальной базой учебного заведения.

Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующее эффективному проведению культурно-массовых мероприятий:

акустическая система; световые приборы;

компьютер, ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других наглядных материалов во время проведения мероприятий, телевизор;

В техникуме работает творческий коллектив

- вокальная студия «Юность», способствующая воспитанию умения работать в творческом коллективе; приобщению к музыкальному искусству, к творчеству композиторов различных эпох, стилей, направлений;

Студенты техникума имеют возможность заниматься в студии и клубе.

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности или противозаконности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, охрана общественного порядка в техникуме, общежитии, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения к законодательству РФ.

В техникуме действует Совет профилактики.

В целях профилактики асоциальных проявлений: негативных привычек, наркомании, курения и алкоголизма предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение и помощь различных сфер социальной направленности, таких как:

детский психиатр (нарколог),

кожно-венерологический диспансер, отдел по делам молодежи г. Алейска,

общественные организации и административные структуры. межмуниципальный отдел МВД РФ «Алейский» Алтайского края (отдел дознания, отдел участковых уполномоченных, следственный отдел и подразделение по делам несовершеннолетних).

Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по профилактике различных

асоциальных явлений в студенческой среде, который включает в себя лекции о вреде употребления спиртных напитков и табака, наркотических и психотропных препаратов, по профилактике экстремизма; показ видеофильмов о толерантности, о проблемах молодежи. Совместно со специалистами проводятся различные акции. Используется наглядность, с помощью которой студент может узнать больше о профилактике инфекционных заболеваниях, проведение мероприятия по сдаче крови и многое другое.

Студенты техникума являются волонтерами молодежного движения.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем разъяснительной работы и привлечения молодежи к занятиям спортом. Эту работу среди студентов техникума проводит туристический клуб.

В течение учебного года для студентов техникума работают секции: волейбольная, баскетбольная, легкой атлетики, лыжного спорта, настольного тенниса, борьбы, кикбоксинга.

Для занятий спортом студентам техникума, предоставляется материальная база:

спортивный зал 26м. х 14м. – 364 м²; тренажёрный зал – 6 х 5 – 30 м²;

спортивная площадка открытого типа – 82м. х 100м. – 8200м²; стрелковый тир – 30 х 5,5 – 165м².

Студенты техникума ежегодно участвуют в городской спартакиаде учебных заведений города Алейска в различных видах: легкая атлетика, мини-футбол, баскетбол, волейбол, настольный теннис, гиревой спорт, шахматы.

В рамках государственной политики поддержки спорта, студенты техникума принимают активное участие в спортивных мероприятиях не только в учебном заведении, но и на городском и краевом уровне в различных видах спорта, что сказывается на достижениях спортсменов, подготовленных в учебном заведении.

Спортивно – массовая и оздоровительная работа в техникуме организуется руководителем физической культуры согласно календарю спортивных мероприятий.

Информационное сопровождение. Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Регулярно обновляется информация для абитуриентов и родителей. На новостной странице освещаются итоги проведенных в техникуме мероприятий, участие в конкурсах различного уровня (учебного заведения, городского и краевого).

В техникуме имеется необходимое количество информационных стендов (стенд администрации, отделений, цикловых комиссий, студенческого совета, спортивных достижений), которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

Библиотека предоставит студентам современные возможности использования своего библиотечного фонда

6. Оценка результатов освоения ОПОП

6.1 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.

3 Выпускникам училища, 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 проводиться 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 техникума, или лицом его заменяющим, и доводится до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала экзаменов.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена и экзамена (квалификационного) следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений (общих и профессиональных компетенций) требованиям соответствующей ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств формируются из контрольно-оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей, соответствующего ППКРС.

Комплекты контрольно-оценочных средств разрабатываются 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 экзаменуемых;
- пакет экзаменатора;
- оценочная ведомость по профессиональному модулю
- аттестационный лист по практике
- экзаменационная ведомость
- журнал учебных занятий;
- зачетные книжки.

Оценочные ведомости по профессиональному модулю и отдельно аттестационные листы по практике прошиваются, пронумеровываются. К ним прикладывается ксерокопия экзаменационной ведомости. Всё это хранится в учебной части до окончания обучения, а затем сдаётся в архив.

Итогом экзамена квалификационного является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен», принятое решение заносится председателем экзаменационной комиссии в зачетную книжку обучающегося и прописывается в приложении к диплому.

ДОПУСК ОБУЧАЮЩИХСЯ К АТТЕСТАЦИИ

К аттестации (экзамену по учебным дисциплинам и экзамену квалификационному) допускаются обучающиеся, освоившие все составные элементы программы профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практика), полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по дисциплинам, предусмотренные рабочим учебным планом.

К аттестации могут быть допущены обучающиеся, имеющие неудовлетворительные оценки («2») не более чем по двум дисциплинам, выносимым на аттестацию. В таком случае эти обучающиеся аттестуются по данным дисциплинам в сроки, установленные для повторной аттестации.

К аттестации могут быть допущены также, обучающиеся, имеющие годовые неудовлетворительные оценки («2») по одной–двум теоретическим дисциплинам, по которым аттестация не проводится. Таким обучающимся выдают по этим дисциплинам индивидуальные задания и принимают по этим дисциплинам зачеты в сроки, установленные для повторной

аттестации.

Вопрос о допуске обучающихся к аттестации обсуждается и принимается на педагогическом совете образовательного учреждения. Решение педагогического совета образовательного учреждения утверждается приказом директора.

Обучающимся, не сдавшим зачёты и экзамены в установленные сроки, заместитель директора по учебно-производственной работе своим письменным распоряжением может установить индивидуальные сроки сдачи экзаменов и зачётов с обязательством ликвидации академической задолженности не позднее одного месяца после начала последующего за экзаменами учебного семестра. В случае, если причиной академической задолженности обучающегося являлась болезнь или другая уважительная причина (семейные обстоятельства, стихийные бедствия), документально подтвержденные соответствующим учреждением (органом, организацией), обучающийся получает право посещения занятий последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим разделом сроки (не более 1 месяца). В иных случаях обучающийся не допускается к занятиям последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца).

Обучающиеся, не ликвидировавшие академическую задолженность в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца), отчисляются из техникума в соответствии с настоящим Положением и локальным актом образовательного учреждения «Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся».

ПОВТОРНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Повторно аттестуются обучающиеся, получившие при аттестации неудовлетворительные оценки, а также те, кто был допущен до аттестации с неудовлетворительными годовыми оценками.

Обучающиеся выпускных курсов (выпускных групп) повторную аттестацию по теоретическим предметам обязаны пройти до начала производственной практики, не выпускных групп – до 1 октября текущего года. В эти же сроки проходят аттестацию обучающиеся, не проходившие ее по болезни или другим уважительным причинам.

График проведения повторной аттестации (график ликвидации задолженностей) доводится до сведения обучающихся и их родителей (лицам, их заменяющим).

Результаты повторной аттестации оформляются в ведомости на 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 училища.

1.2 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 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 из закусок.
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.
- ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

6.3 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.

6.4.. 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 г. Алейска («Русский чай», ЗАО «Алейскзернопродукт» ООО «Общепит, закусочная «Городской рынок», «Алейторг») 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.