

Министерство образования и науки  
Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Косихинский лицей профессионального образования»

Рассмотрено:

на Педагогическом совете  
протокол № 03/к-05 марта 20 18 г

Согласовано:

Утверждаю



И.О. директора КГБПОУ  
«Косихинский лицей  
профессионального образования»  
Е.В.Ермолов  
« 05 » марта 20 18 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

повар,  
кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС –  
3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

Косиха

## Содержание

<b>1. Общие положения</b> .....	<b>3</b>
<b>1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП</b> .....	<b>3</b>
<b>1.2. Цель и задачи ОПОП</b> .....	<b>3</b>
<b>1.3. Характеристика подготовки по специальности</b> .....	<b>3</b>
<b>1.4 Трудоемкость ОПОП</b> .....	<b>4</b>
<b>1.5. Востребованность выпускников</b> .....	<b>4</b>
<b>1.6. Возможности продолжения образования выпускника</b> .....	<b>4</b>
<b>1.7. Основные пользователи ОПОП</b> .....	<b>4</b>
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности</b> .....	<b>5</b>
<b>2.1. Область профессиональной деятельности</b> .....	<b>5</b>
<b>2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника</b> .....	<b>5</b>
<b>2.3. Виды профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программ</b> .....	<b>5</b>
<b>3. Структура ОПОП</b> .....	<b>7</b>
<b>3.1 Содержание программ общеобразовательных дисциплин</b> .....	<b>7</b>
<b>3.2 Содержание программ УД, МДК, УП, ПП</b> .....	<b>145</b>
<b>4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b> .....	<b>145</b>
<b>4.1. Календарный учебный график</b> .....	<b>145</b>
<b>4.2. Учебный план</b> .....	<b>146</b>
<b>4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик</b> .....	<b>158</b>
<b>5. Условие реализации ОПОП</b> .....	<b>160</b>
<b>5.1 Требование к поступающим</b> .....	<b>160</b>
<b>5.2 Организация образовательного процесса</b> .....	<b>160</b>
<b>5.3 Кадровое обеспечение</b> .....	<b>162</b>
<b>5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса</b> .....	<b>165</b>
<b>5.5 Базы практик</b> .....	<b>182</b>
<b>6. Оценка результатов ОПОП</b> .....	<b>210</b>
<b>7. Компоненты воспитания и обучения</b> .....	<b>213</b>
<b>8. Приложения</b>	
<b>8.1 Рабочие программы</b>	
<b>8.2 Контрольно-оценочные средства</b>	

## 1. Общие положения

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Конвенция о правах ребенка принятой резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи от 20.11.1989г.;
- Гражданский кодекс Российской Федерации;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- Приказы Министерства образования и науки РФ
  - от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО»,
  - от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО»,
  - от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Устав лица
- Лицензия Главного Управления образования и молодежной политики Алтайского края от 03.10.2014 года, серия 22Л 01 №0001342;
- Свидетельство о государственной аккредитации от 03 октября 2014 регистрационный номер 380, серия 22А 01 №0001342.

### 1.2. Цель и задачи ОПОП

**Целью ОПОП** является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

#### **Задачи ОПОП:**

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 1.3. Характеристика подготовки по специальности

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы при очной форме получения образования и соответствующие квалификации.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
Основное общее образование	Повар <-> кондитер	3 года 10 мес.

## 1.4 Трудоёмкость ОПОП

Обучение по учебным циклам	121,5 нед
Учебная практика	34,5 нед
Производственная практика (по профилю профессии)	
Демонстрационный экзамен	
Промежуточная аттестация	6 нед
Государственная итоговая аттестация	2 нед
Каникулы	35 нед
<b>ИТОГО</b>	<b>199 нед</b>

## 1.5 Востребованность выпускников

Питание является неотъемлемым процессом для поддержания жизнедеятельности человека ежедневно. Поэтому важность профессии повара трудно переоценить. Практически во всех учреждениях есть столовые, начиная с детского садика и заканчивая правительственными организациями. А в последние годы, в связи с ростом уровня культуры и достатка населения, стало открываться все больше различных заведений, предлагающих солидный ассортимент блюд. Причин тому несколько – желание людей попробовать что-то новое, узнать больше о традициях другой страны посредством дегустации ее кухни, либо же стремление как можно меньше времени проводить дома у плиты. Результатом является невероятная популярность различных пиццерий, фаст-фудов и ресторанов, специализирующихся на национальных блюдах. И в любом из этих заведений работает, по меньшей мере, несколько поваров.

Профессия повара предполагает собой работу в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются в столовых различных предприятий, организаций, учебных заведений, а также в кафе, барах и ресторанах. Существует возможность трудоустройства также на комбинатах питания, кондитерских фабриках и заводах пищевой промышленности. Еще одним из возможных вариантов является работа личным поваром у обеспеченных людей.

Профессиональный рост начинается с должности помощника повара. А затем в соответствии со специализацией и при условии достойного выполнения своих обязанностей, человек становится поваром соответствующего направления деятельности. При этом постепенно повышается квалификация путем присвоения разряда. При достижении уровня 5-6 разряда можно смело искать вакансию шеф-повар.

Обучающиеся востребованы на предприятиях общественного питания Косихинского, Кытмановского районов, а также г.Барнаула и г.Новоалтайска (столовые КГБУЗ «Косихинской ЦРБ», ПОБ «Косихинского районного потребительского общества», школ и детских садов Косихинского и Кытмановского районов, кондитерский цех Торгового двора «Аникс» и др.).

## 1.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП, способен обучаться в ВУЗах.

## 1.7 Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- обучающиеся;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели;
- преподаватели, сотрудники лица

## **2. Характеристика профессиональной деятельности**

### **2.1 Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объекты профессиональной деятельности выпускника: основное и дополнительное сырье для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, блюд, закусок разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; посуда и инвентарь; процессы приготовления, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, блюд, закусок разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программ**

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приго-

товления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, установленных настоящим ФГОС СПО.

### 3. Структура ОПОП

- Общепрофессиональный цикл
- Профессиональный цикл
- Учебная практика
- Производственная практика
- Демонстрационный экзамен
- Промежуточная аттестация
- Государственная итоговая аттестация

#### 3.1 Содержание программ общеобразовательных дисциплин

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	4211	2808
	<b>Общие</b>	1521	1521
ОУД.01	<i>Русский язык</i> Введение	114	114

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p>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.</p> <p>2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография  Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок.</p> <p>3. Лексикология и фразеология  Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматиче-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ское значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.</p> <p>4. Морфемика, словообразование, орфография</p> <p>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.</p> <p>5. Морфология и орфография</p> <p>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 прила-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>гательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм. Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Служебные части речи Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>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.</p> <p>6. Синтаксис и пунктуация</p> <p>Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний. Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения). Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.</p>		
ОУД.01	<p><b>Литература</b>  Введение  Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО.  <b>РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА</b>  Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века  Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). К. Н. Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е. А. Баратынский «Бал». В. А. Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа». Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). Дж. Г. Байрон «Хочу я быть ребенком вольным...», «К времени», «К NN», «Тьма», «Прометей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». Э. Т. А. Гофман «Крошка</p>	171	171

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Цахес по прозвищу Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». И. В. Гёте «Фауст». О. Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет». Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII — начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г. Р. Державина, Д. И. Фонвизина, И. А. Крылова, Н. М. Карамзина. Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм.</p> <p>Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837)</p> <p>Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Все в жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В. Г. Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин». Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев. Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)</p> <p>Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...». Поэма «Демон». Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад». В. Г. Белинский «Стихотворения М. Лермонтова». Повторение. Лирика М. Ю. Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени». Теория литературы. Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция.</p> <p>Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)</p> <p>Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе. Для чтения и изучения. «Портрет». Для чтения и обсуждения. «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»). В. Г. Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя». Повторение. «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души». Теория литературы. Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира.</p> <p>Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3—4 художников по выбору преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков). Малый театр — «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин — основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А. П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия. Для чтения и обсуждения. В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А. И. Герцен «О развитии революционных идей в России». Д. И. Писарев «Реалисты». Н. Г. Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». В. Е. Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя). Литература народов России (по выбору преподавателя). Зарубежная литература. Ч. Диккенс «Посмертные записки Пиквикского клуба», «Домби и сын», «Приключения Оливера Твиста», «Крошка Доррит» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Г. Флобер «Госпожа Бовари», «Саламбо» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов).</p> <p>Александр Николаевич Островский (1823—1886)</p> <p>Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского. Для чтения и изучения. Драма «Гроза». Статья Н. А. Добролюбова «Луч света в темном царстве». Драма «Бесприданница». Для чтения и обсуждения. Драмы А. Н. Островского «Бесприданница», «Таланты и поклонники» (одна драма по выбору преподавателя). Д. И. Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии А. Н. Островского «Свои люди — сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя). Н. А. Добролюбов, Д. И. Писарев, А. П. Григорьев о драме «Гроза».</p> <p>Иван Александрович Гончаров (1812—1891)</p> <p>Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова Для чтения и изучения. Роман «Обломов». Для чтения и обсуждения. Роман «Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А. В. Дружинина «Обломов. Роман И. А. Гончарова», Д.И. Писарева «Роман И. А. Гончарова “Обломов”». Повторение. «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин). Теория литературы. Социально-психологический роман.</p> <p>Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883)</p> <p>Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Poleмика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров». Для чтения и обсуждения. Повести «Ася», «Первая любовь»; «Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М. А. Антоновича. «Асмодей нашего времени». Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя). Повторение. Герой времени в творчестве М.Ю. Лермонтова и И. С. Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»). Теория литературы. Социально-психологический роман.</p> <p>Николай Гаврилович Чернышевский (1828—1889) Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа. Для чтения и изучения. Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения. «Эстетические отношения искусства к действительности» Н. Г. Чернышевского (обзор с чтением фрагментов). Повторение. Женский вопрос в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети». Теория литературы. Утопия. Антиутопия.</p> <p>Николай Семенович Лесков (1831—1895) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»).</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник». Для чтения и изучения. Повесть-хроника «Очарованный странник». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Роман «Соборяне», повесть «Леди Макбет Мценского уезда». Повторение. Национальный характер в произведениях Н. С. Лескова («Левша»).</p> <p>Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)</p> <p>Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. Для чтения и изучения. Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»). Для чтения и обсуждения (по выбору учителя). Роман «Господа Головлевы»; сказки «Орел-меценат», «Либерал» (по выбору преподавателя). Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»). Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).</p> <p>Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)</p> <p>Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Свообразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поспрацию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольников и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского. Для чтения и изучения. Роман «Преступление и наказание». Для чтения и обсуждения. Обзор романа «Униженные и оскорбленные» или «Идиот» (по выбору преподавателя). Повторение. Тема «маленького человека» в русской литературе: А. С. Пушкин. «Станционный смотритель», Н. В. Гоголь. «Шинель». Образ Петербурга: Н. В. Гоголь. «Невский проспект», «Мертвые души»; Н. А. Некрасов. Цикл «О погоде». Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М. Достоевского.</p> <p>Лев Николаевич Толстой (1828—1910)</p> <p>Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцера соната», «Хаджи-Мурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века. Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Война и мир». Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы». Роман «Анна Каренина» (общая характеристика). Повторение. Тема войны 1812 года в творчестве М. Ю. Лермонтова («Бородино»). Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.</p> <p>Антон Павлович Чехов (1860—1904)</p> <p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух). Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад». Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6». Повторение. Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»). Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переклички реплик и т. д.).</p> <p>Поэзия второй половины XIX века</p> <p>Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я. П. Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была...», «Я читаю книгу песен...», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт...», поэма «Н. А. Грибоедова». А. А. Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев...»), «Вы рождены меня терзать...», «Я ее не люблю, не люблю...», «Над тобою мне тайная сила дана...», «Я измучен, истерзан тоскою...», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом...», «Когда колокола торжественно звучат...». Литература народов России. К. Л. Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело». Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии.</p> <p>Федор Иванович Тютчев (1803—1873)</p> <p>Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева. Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смешались...», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветер ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье...», «Не знаю я, конется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытии...», «Есть и в моем страдальческом застое...», «Опять стою я над Невой...»,</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>«Предопределение». Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм. Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)  Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета. Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье — ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».</p> <p>Алексей Константинович Толстой (1817—1875)  Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Идеинотематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли...», «Двух станов не боец, но только гость случайный...», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно...», «Колокольчики мои, цветики степные...», «Когда природа вся трепещет и сияет...», «То было раннею весной...», «Тебя так любят все; один твой тихий вид...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Минула страсть, и пыл её тревожный...», «Не ветер, вея с высоты...», «Ты не спрашивай, не распытай...», «Кабы знала я, кабы ведала...», «Ты, как утро весны...», «Милый друг, тебе не спится...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Вот уж снег последний в поле тает...», «Прозрачных облаков спокойное движенье...», «Земля цвела. В лугу, весной одетом...». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис». Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне. Повторение. Тема любви в русской поэзии.</p> <p>Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)  Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская по-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>зиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали...», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «...одиноким, потерянным...», «Что ты, сердце мое, расходилось?», «Пододвинь перо, бумагу, книги...». Поэма «Современники». Ю. И. Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова». Повторение. Поэма Н. А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд...», «Железная дорога». Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.</p> <p>Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века</p> <p>Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилиевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»). Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Человек»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства». Повторение. Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XIX веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л. Н. Толстого, Ф. М. Достоевского и др.).</p> <p>Русская литература на рубеже веков Иван Алексеевич Бунин (1870—1953) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Ли-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>рика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов) (по выбору преподавателя). Для чтения и изучения. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...». Для чтения и обсуждения. Рассказы (по выбору преподавателя) «Деревня», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Стихотворения: «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час...», «Ковыль». Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И. С. Тургенев, А. П. Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н. В. Гоголя и Л. Н. Толстого).</p> <p>Александр Иванович Куприн (1870—1938)</p> <p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского об-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>щества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна. Критики о Куприне (Ю. Айхенвальд, М. Горький, О. Михайлов) (по выбору преподавателя). Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет». Для чтения и обсуждения. Повести: «Поединок», «Суламифь», «Олеся». Повторение. Романтические поэмы А. С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И. С. Тургенева «Ася». Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.</p> <p>Серебряный век русской поэзии</p> <p>Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века.</p> <p>Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.</p> <p>Символизм</p> <p>Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя. Литература народов России. Габдулла Тукай, стихотворения (по выбору преподавателя). Зарубежная литература. Ш. Бодлер, П. Верлен, А. Рембо, М. Метерлинк. Повторение. Романтическая лирика поэтов XIX века (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Ф. И. Тютчев и др.) Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Валерий Яковлевич Брюсов Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны» (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <p>Константин Дмитриевич Бальмонт Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным способам выражения чувств и мыслей. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени...», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце...» (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <p>Андрей Белый Сведения из биографии. Интуитивное постижение действительности. Тема родины, боль и тревога за судьбы России. Восприятие революционных событий как пришествия нового Мессии. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Раздумье», «Русь», «Родине» (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <p>Зарубежная литература. Поль Верлен (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) из сборника «Романсы без слов». Морис Метерлинк пьеса «Принцесса Мален» (обзор с чтением фрагментов).</p> <p>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.</p> <p>Николай Степанович Гумилев Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). Статья «Наследие символизма и акмеизма».</p> <p>Футуризм Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). Для чтения и обсуждения. Декларация-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>манифест футуристов «Пощечина общественному вкусу». Игорь Северянин Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <p>Хлебников Велимир Владимирович Сведения из биографии. Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Заклятие смехом», «Бобэоби пелись губы...», «Еще раз, еще раз...» (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <p>Новокрестьянская поэзия Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, С. А. Есенина.</p> <p>Николай Алексеевич Клюев Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Осинushка», «Я люблю цыганские кочевья...», «Из подвалов, из темных углов...» (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <p>Максим Горький (1868—1936) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М. Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М. Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли». Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский). Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль». Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев»</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>(по выбору преподавателя). Повторение. Особенности русского романтизма (поэмы А. С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М. Ю. Лермонтова «Демон»). Теория литературы. Развитие понятия о драме.</p> <p>Александр Александрович Блок (1880—1921)</p> <p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить...», цикл «Кармен». Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образ-символ). Развитие понятия о поэме.</p> <p>Особенности развития литературы 1920-х годов</p> <p>Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серapiоновы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.</p> <p>Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)</p> <p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболы и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина. Для чтения и изучения. Сти-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>хотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе (А. С. Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М. Ю. Лермонтов. «Поэт», Н. А. Некрасов. «Поэт и гражданин»). Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.</p> <p>Сергей Александрович Есенин (1895—1925)</p> <p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу...», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина». Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А. А. Фета. Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.</p> <p>Александр Александрович Фадеев (1901—1956)</p> <p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа. Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром». Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.</p> <p>Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов</p> <p>Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриали-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>зации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф. Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.</p> <p>Марина Ивановна Цветаева (1892—1941) Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Госка по родине! Давно...», «Есть счастливы и есть счастливицы...», «Хвала богатым». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов). Зарубежная литература. Р.М. Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX — XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А. С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов, С. А. Есенин и др.). Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.</p> <p>Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938) Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selenium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Квартира тиха, как бумага...», «Золотистого меда струя из бутылки стекла...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны...», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айя-София», «На площадь выбежав, свободен...», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа — тот же Рим...». Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Природа в поэзии XIX века. Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951)  По выбору преподавателя — творчество А. Н. Толстого или А. П. Платонова. Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев-правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. Для чтения и изучения. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Для чтения и обсуждения. Повесть «Котлован». Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя. Повторение. Гротеск в русской литературе XIX века. Творчество М. Е. Салтыкова-Щедрина.</p> <p>Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)  Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля. Для чтения и обсуждения. «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов). Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе. Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.</p> <p>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)  Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры. Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита». Повторение. Фантастика и реальность в произведениях Н. В. Гоголя и М. Е. Салтыкова-Щедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М. Е. Салтыкова-Щедрина. Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.</p> <p>Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения. Для чтения и обсуждения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов). Повторение. Развитие жанра исторического романа (А. С. Пушкин. «Капитанская дочка», Л. Н. Толстой. «Война и мир»). Теория литературы. Исторический роман. Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)</p> <p>Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя. Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина». Повторение. Традиции в изображении войны (Л. Н. Толстой «Война и мир»). Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей. Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.</p> <p>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p> <p>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,</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др.</p> <p>Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)</p> <p>Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием». Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Ты письмо мое, милый, не комкай...», «Все расхищено, предано, продано...», «Зачем вы отравили воду...», цикл «Тайны ремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине. Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Любовная лирика русских поэтов. Теория литературы. Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.</p> <p>Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)</p> <p>Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа. Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэ-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>зии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт». Для чтения и обсуждения. Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов). Повторение. Тема интеллигенции и революции в литературе XX века (А. А. Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М. А. Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»). Теория литературы. Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман.</p> <p>Особенности развития литературы 1950—1980-х годов</p> <p>Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) С. Смирнов. Очерки. В. Овечкин. Очерки. И. Эренбург. «Оттепель». Э. Хемингуэй. «Старик и море». П. Нилин. «Жестокость». В. Гроссман. «Жизнь и судьба». В. Дудинцев. «Не хлебом единым». Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей». Литература народов России. М. Карим. «Помилование». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя. Зарубежная литература. Э. Хемингуэй. Старик и море». Повторение. Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины XX века. Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.</p> <p>Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы</p> <p>Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы. Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов) В. Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест». В. Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик». В. В. Быков. «Сотников». В. Распутин. «Прощание с Матерой». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов) К. Г. Паустовский. «Корабельная роща». В. Солоухин. «Владимирские проселки». О. Берггольц. «Дневные звезды». А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского». В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет». А. Кузнецов «У себя дома». Ю. Казаков. «Манька», «Поморка». Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды». Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина». Ф. А. Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони». В. Белов. «Плотницкие рассказы». Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей». Е. Гинзбург. «Крутой маршрут». Г. Владимов. «Верный Руслан». Ю. Бондарев. «Горячий снег». В. Богомолов. «Момент истины». В. Кондратьев. «Сашка». К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой». А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе». В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю». Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь». А. Битов. «Пушкинский дом». В. Ерофеев. «Москва—Петушки». Ч. Айтматов. «Буранный полустанок». А. Ким. «Белка». Литература народов России Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана». Зарубежная литература: творчество Р. Шекли, Р. Брэдли, С. Лема. Повторение. Творчество прозаиков XIX — первой половины XX века. Теория литературы. Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ. Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.</p> <p>Творчество поэтов в 1950—1980-е годы</p> <p>Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа,</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского. Для чтения и изучения (по выбору преподавателя) Н. Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?...», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани». Б. Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим...». А. Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник». Литература народов России Р. Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я...», «Не торопись». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) М. Светлов. Произведения по выбору. Н. Заболоцкий. Произведения по выбору. Ю. Друнина. Произведения по выбору. Р. Рождественский. Произведения по выбору. Е. Евтушенко. Произведения по выбору. Ю. Кузнецов. Произведения по выбору. Б. Ахмадулина. Произведения по выбору. В. Некрасов. Произведения по выбору. В. Высоцкий. Произведения по выбору. Г. Айги. Произведения по выбору. Д. Пригов. Произведения по выбору. А. Еременко. Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору. Зарубежная литература. Творчество зарубежных поэтов 2-й половины XX века. (по выбору преподавателя). Повторение. Творчество поэтов XIX — первой половины XX века. Теория литературы. Лирика. Авторская песня.</p> <p>Драматургия 1950—1980-х годов</p> <p>Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря». А. Володин. «Пять вечеров». А. Салынский. «Барабанщица». А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры».</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>А. Галин, Л. Петрушевская. Драмы по выбору. Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!» Зарубежная литература. Б. Брехт. Повторение. Творчество драматургов XIX — первой половины XX века. Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.</p> <p>Александр Грифонович Твардовский (1910—1971) Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир». Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века. Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.</p> <p>Александр Исаевич Солженицын (1918—2008) Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына. Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов). Повторение. Проза В. Шаламова. Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)</p> <p>Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А. Вампилова. Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драматические произведения «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Повторение. Н. В. Гоголь: «Нос», «Ревизор». Драматургия 1950—1980-х годов. Теория литературы. Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт.</p> <p>Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)</p> <p>Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых». Б. К. Зайцев. «Странное путешествие». Г. Газданов. «Вечер у Клэр». В. Иванов. Произведения по выбору. З. Гиппиус. Произведения по выбору. Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору. Б. Ширяев. «Неугасимая лампада». И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору. Д. И. Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору. А. Синявский. «Прогулки с Пушкиным». Для чтения и изучения В. Набоков. Машенька. Повторение. Поэзия и проза XX века. Теория литературы. Эпос. Лирика.</p> <p>Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов</p> <p>Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексие-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>вич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Рагушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) А. Рыбаков. «Дети Арбата». В. Дудинцев. «Белые одежды». А. Солженицын. Рассказы. В. Распутин. Рассказы. С. Довлатов. Рассказы. В. Войнович. «Москва-2042». В. Маканин. «Лаз». А. Ким. «Белка». А. Варламов. Рассказы. В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т. Толстая. Рассказы. Л. Петрушевская. Рассказы. В. Пьецух. «Новая московская философия». О. Ермаков. «Афганские рассказы». В. Астафьев. «Прокляты и убиты». Г. Владимов. «Генерал и его армия». В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору). О. Михайлова. «Русский сон». Л. Улицкая. «Русское варенье». Для чтения и изучения. В. Маканин. «Где сходилось небо с холмами». Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!». Литература народов России. По выбору преподавателя. Зарубежная литература. По выбору преподавателя. Повторение. Проза, поэзия, драматургия 1950—1980-х годов. Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.</p>		
ОУД.02	<p><b>Иностранный язык</b>  Введение  Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Иностранный язык». Иностранный язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль иностранного языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.  Основное содержание  Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Англо-, немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, гос-</p>	256	171

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ударственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Научно-технический прогресс. Человек и природа, экологические проблемы.</p> <p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Физические и природные явления. Достижения и инновации в области естественных наук. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности. Участие в отраслевых выставках. Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии. Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей. Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия. На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).</p>		
ОУД.03	<p><b>Математика: алгебра и начала анализа, геометрия</b></p> <p>Введение</p> <p>Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p><b>АЛГЕБРА</b></p> <p>Развитие понятия о числе Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Комплексные числа. Корни, степени и логарифмы Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.</p> <p><b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b></p> <p>Основные понятия Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения Формулы половинного угла. Преобразования простейших тригонометрических выражений Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Тригонометрические уравнения и неравенства Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус,</p>	342	228



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>арктангенс.</p> <p>Функции, их свойства и графики. Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции. Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции. Определения функций, их свойства и графики. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой <math>y = x</math>, растяжение и сжатие вдоль осей координат.</p> <p><b>НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b></p> <p>Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма. Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком. Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.</p> <p><b>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b></p> <p>Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод). Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и нера-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>венств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем. Прикладные задачи Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.</p> <p><b>КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ</b></p> <p>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.</p> <p><b>ГЕОМЕТРИЯ</b></p> <p>Прямые и плоскости в пространстве Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур. Многогранники Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре). Тела и поверхности вращения Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Измерения в геометрии Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>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.</p>		
ОУД.04	<p><b>История</b> Введение Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание). Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.</p> <p>1. Древнейшая стадия истории человечества Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения. Родовая община. Формы первобытного брака. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России. Неолитическая революция и ее последствия. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Древнейшие поселения земледельцев и животноводов. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародины. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.</p> <p>2. Цивилизации Древнего мира Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.</p>	257	171

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Харалппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации. Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань. Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Микенская и минойская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации. Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. Культура и религия Древнего мира. Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.</p> <p>3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века</p> <p>Великое переселение народов и образование варварских коро-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>левств в Европе. Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы. Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработка античного наследия. Искусство, иконопись, архитектура. Человек в византийской цивилизации. Влияние Византии на государственность и культуру России. Восток в Средние века. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Марте-ла и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодалное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодалный замок. Рыцари, рыцарская культура. Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньо-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Ключенбургская реформа, монашеские ордена. Борьба пап и императоров Священной Римской империи. Папская теократия. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства. Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.</p> <p>4. От Древней Руси к Российскому государству</p> <p>Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава. Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распростра-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>нение культуры и письменности. Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи. Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ. Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества. Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение. Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.</p> <p>5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству  Россия в правление Ивана Грозного. Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его мно-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>гонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян. Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К.Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей. Культура Руси конца XIII—XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).</p> <p>6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке</p> <p>Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Новые формы организации производства. Накопление</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения. Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов. Становление абсолютизма в европейских странах. Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов. Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Колониальные проблемы. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества. Страны Востока в XVI—XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>и причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия. Международные отношения в XVII—XVIII веках. Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны. Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескьё, Ж. Ж. Руссо. Война за независимость и образование США. Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах. Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.</p> <p>7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи Россия в эпоху петровских преобразований. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В. В. Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные собы-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>тия, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцева, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова. Русская культура XVIII века. Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович, И. Т. Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И.Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н.М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков).</p> <p>8. Становление индустриальной цивилизации</p> <p>Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и послед-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике. Международные отношения. Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Противоречия между державами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты. Политическое развитие стран Европы и Америки. Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социал-демократии. Развитие западноевропейской культуры. Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.</p> <p>9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии. Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.</p> <p>10. Российская империя в XIX веке</p> <p>Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. Изменение внутривосточного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения. Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов. Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С. С. Уваров). Общественное движение во второй четверти XIX века. Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Россия</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия. Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства. Внешняя политика России во второй половине XIX века. Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века. Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И.М. Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основ-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.</p> <p>11. От Новой истории к Новейшей</p> <p>Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди. Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. Революция 1905—1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тен-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>денции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах. Россия в период столыпинских реформ. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П. А. Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки. Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников. Первая мировая война и общество. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Измене-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ния в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах. Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима. Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.</p> <p>12. Между мировыми войнами</p> <p>Европа и США. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты. Недемократические режимы. Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устой-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>чивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников. Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемаля. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии. Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии. Культура в первой половине XX века. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождение звукового кино. Нацизм и культура. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене. Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутривластных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, мето-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ды, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года. Советская культура в 1920—1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Идеиная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.</p> <p>13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война</p> <p>Накануне мировой войны. Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах. Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значе-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ние. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.</p> <p>14. Мир во второй половине XX — начале XXI века</p> <p>Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений. Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней политики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии. Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ). Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века. Крушение колониальной системы.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия. Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма XXI века. Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры. Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войне немецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинемато-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>графа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.</p> <p>15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутривнутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане. СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения в союзных</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР. Развитие советской культуры (1945—1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.</p> <p>16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков Формирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.		
ОУД.05	<p><b>Физическая культура</b> Теоретическая часть Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.</p> <p>1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность. Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.</p> <p>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</p>	171	171



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>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.</p> <p>3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки</p> <p>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.</p> <p>4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда.</p> <p>Средства физической культуры в регулировании работоспособности</p> <p>Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.</p> <p>Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.</p> <p>5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста</p> <p>Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.</p> <p>Практическая часть</p> <p>Учебно-методические занятия</p> <p>1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.</p> <p>2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.</p> <p>3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.</p> <p>4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.</p> <p>5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.</p> <p>6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профиограммы специалиста. Спортограмма и профиограмма.</p> <p>7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.</p> <p>8. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).</p> <p>9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.</p> <p>Учебно-тренировочные занятия</p> <p>1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 '100 м, 4' 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.</p> <p>2. Лыжная подготовка Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.</p> <p>3. Гимнастика Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мя-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>чом, 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.</p> <p>4. Спортивные игры</p> <p>Волейбол</p> <p>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.</p> <p>Баскетбол</p> <p>Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.</p> <p>Ручной мяч</p> <p>Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с отко- сом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка за- щитника, нападение, контратака.</p> <p>Футбол (для юношей)</p> <p>Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, от- бор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасно- сти игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.</p> <p>5. Плавание</p> <p>Специальные плавательные упражнения для изучения (закреп- ления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныря- ние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по со- вершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плава- ние в полной координации. Плавание на боку, на спине. Плава- ние в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в уме- ренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6 раз. Специальные подготовительные, обще-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>развивающие 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.</p> <p>6. Виды спорта по выбору</p> <p>Ритмическая гимнастика</p> <p>Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.</p> <p>Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах</p> <p>Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.</p> <p>Элементы единоборства</p> <p>Приемы самообороны. 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.</p> <p>Дыхательная гимнастика</p> <p>Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).</p> <p>Спортивная аэробика</p> <p>Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырёхкратное непрерывное исполнение). Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто. Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.</p>		
ОУД.06	<p><b><i>Основы безопасности жизнедеятельности</i></b></p> <p>Введение</p> <p>Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значе-</p>	72	72

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ние изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</p> <p>1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.</p> <p>1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.</p> <p>1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.</p> <p>1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.</p> <p>1.5. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.</p> <p>1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.</p> <p>1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».</p> <p>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</p> <p>2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</p> <p>2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).</p> <p>2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.</p> <p>2.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.</p> <p>2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.</p> <p>2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.</p> <p>2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.</p> <p>2.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных си-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>туаций мирного времени.</p> <p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p> <p>3.1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.</p> <p>3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.</p> <p>3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.</p> <p>3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>3.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.</p> <p>3.6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.</p> <p>3.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.</p> <p>3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.</p> <p>3.9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.</p> <p>3.10. Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образо-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>вания. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p>3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.</p> <p>3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.</p> <p>4. Основы медицинских знаний</p> <p>4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».</p> <p>4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.</p> <p>4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.</p> <p>4.4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.</p> <p>4.5. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и сте-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>пени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.</p> <p>4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.</p> <p>4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.</p> <p>4.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.</p> <p>4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.</p> <p>4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.</p> <p>4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.</p> <p>4.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.</p>		
ОУД.08	<p><b>Физика</b> Введение Физика — фундаментальная наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p>	108	108

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>1. Механика Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности. Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике. Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.</p> <p>2. Основы молекулярной физики и термодинамики Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы. Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.</p> <p>3. Электродинамика</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Электрическое поле. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц. Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.</p> <p>4. Колебания и волны</p> <p>Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.</p> <p>5. Оптика</p> <p>Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляриды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.</p> <p>6. Элементы квантовой физики</p> <p>Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы. Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.</p> <p>7. Эволюция Вселенной</p> <p>Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.</p>		
ОУД.10	<p><b>Обществознание</b></p> <p>1. Человек и общество</p> <p>1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества</p>	171	171

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мироззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.</p> <p>1.2. Общество как сложная система</p> <p>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.</p> <p>2. Духовная культура человека и общества</p> <p>2.1. Духовная культура личности и общества</p> <p>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.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.</p> <p>2.2. Наука и образование в современном мире  Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.</p> <p>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.</p> <p>3. Экономика  3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы  Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.</p> <p>3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике  Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>3.3. Рынок труда и безработица Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.</p> <p>3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.</p> <p>4. Социальные отношения</p> <p>4.1. Социальная роль и стратификация Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.</p> <p>4.2. Социальные нормы и конфликты Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.</p> <p>4.3. Важнейшие социальные общности и группы Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство.</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>5. Политика</p> <p>5.1. Политика и власть. Государство в политической системе  Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки.</p> <p>5.2. Участники политического процесса  Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.</p> <p>6. Право</p> <p>6.1. Правовое регулирование общественных отношений  Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.</p> <p>6.2. Основы конституционного права Российской Федерации  Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Мест-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.</p> <p>6.3. Отрасли российского права</p> <p>Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.</p>		
ОУД.16	<p><b>География</b> Введение География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p>1. Источники географической информации Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.</p> <p>2. Политическое устройство мира</p>	72	72

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.</p> <p>3. География мировых природных ресурсов Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.</p> <p>4. География населения мира Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.</p> <p>5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Ос-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>новые показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.</p> <p>6. Регионы мира</p> <p>География населения и хозяйства Зарубежной Европы Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. География населения и хозяйства Зарубежной Азии Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяй-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ства и их территориальная структура. География населения и хозяйства Африки Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. География населения и хозяйства Северной Америки Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы. География населения и хозяйства Латинской Америки Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. География населения и хозяйства Австралии и Океании Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.</p> <p>7. Россия в современном мире Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации</p> <p>8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.		
ОУД.17	<p><b>Экология</b> Введение Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.</p> <p>1. Экология как научная дисциплина Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера. Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды». Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных экологических проблем.</p> <p>2. Среда обитания человека и экологическая безопасность Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда. Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания. Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека. Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства. Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов. Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.</p> <p>3. Концепция устойчивого развития</p>	72	72

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Возникновение концепции устойчивого развития. Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие». «Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологические след и индекс человеческого развития.</p> <p>4. Охрана природы</p> <p>Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России. Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем. Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).</p>		
	По выбору из обязательных предметных областей	526	351
ОУД.07	<p><b>Информатика</b></p> <p>Введение</p> <p>Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.</p> <p>1. Информационная деятельность человека</p> <p>1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.</p> <p>1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.</p> <p>2. Информация и информационные процессы</p> <p>2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.</p> <p>2.2. Основные информационные процессы и их реализация с по-</p>	162	108

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>мощью компьютера: обработка информации.</p> <p>2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.</p> <p>2.2.2. Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному.</p> <p>2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.</p> <p>2.2.4. Компьютерные модели различных процессов.</p> <p>Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.</p> <p>2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.</p> <p>2.3.1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.</p> <p>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</p> <p>3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).</p> <p>3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.</p> <p>3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.</p> <p>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</p> <p>4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.</p> <p>4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.</p> <p>4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.</p> <p>4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими.</p> <p>Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из раз-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>личных предметных областей.</p> <p>4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.</p> <p>4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.</p> <p>5. Телекоммуникационные технологии</p> <p>5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.</p> <p>5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.</p> <p>5.1.2. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.</p> <p>5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта.</p> <p>5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.</p> <p>5.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.</p>		
ОУД.09	<p><b>Химия</b></p> <p>Введение</p> <p>Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.</p> <p>1. Органическая химия</p> <p>1.1. Предмет органической химии.</p> <p>Теория строения органических соединений Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А. М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Кова-</p>	171	171

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>лентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (<math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (<math>A_N</math>, <math>A_E</math>), элиминирования (<math>E</math>), замещения (<math>S_R</math>, <math>S_N</math>, <math>S_E</math>), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии. Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А. М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.</p> <p>1.2. Предельные углеводороды</p> <p>Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н. Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия. Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.</p> <p>1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды</p> <p>Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. Применение и способы получения алкенов. Использование вы-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>сокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов. Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о <math>\pi</math>-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С. В. Лебедева, дегидрирование алканов. Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера—Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Соплимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.</p> <p>1.4. Ацетиленовые углеводороды Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зеллинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.</p> <p>1.5. Ароматические углеводороды Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической <math>\pi</math>-системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов. Химические свой-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя—Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.</p> <p>1.6. Природные источники углеводородов</p> <p>Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливо-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.</p> <p>1.7. Гидроксильные соединения</p> <p>Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алке-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>нов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом <math>Fe^{3+}</math>. Применение фенола. Получение фенола в промышленности.</p> <p>1.8. Альдегиды и кетоны</p> <p>Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.</p> <p>1.9. Карбоновые кислоты и их производные</p> <p>Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окис-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот. Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности. Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.</p> <p>1.10. Углеводы</p> <p>Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы. Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.</p> <p>1.11. Амины, аминокислоты, белки</p> <p>Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н. Н. Зинина. Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия <math>\alpha</math>-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотности основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция. Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения. Денатурация белка. Цветные реакции белков.</p> <p>1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.</p> <p>Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК.</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.</p> <p>1.13. Биологически активные соединения</p> <p>Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.</p> <p>2. Общая и неорганическая химия</p> <p>2.1. Химия — наука о веществах</p> <p>Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул. Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона.</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.</p> <p>2.2. Строение атома Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.</p> <p>2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И. В. Деберейнера, А. Э. Шанкуртуа, Дж. А. Ньюлендса, Л. Ю. Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.</p> <p>2.4. Строение вещества Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная кова-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>лентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: <math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п. Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.</p> <p>2.5. Полимеры</p> <p>Неорганические полимеры. Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы. Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дублирование белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.</p> <p>2.6. Дисперсные системы</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.</p> <p>2.7. Химические реакции</p> <p>Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия. Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).</p> <p>2.8. Растворы</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.</p> <p>2.9. Окислительно-восстановительные реакции.</p> <p>Электрохимические процессы Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. Электролиз расплавов и водных</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.</p> <p>2.10. Классификация веществ. Простые вещества</p> <p>Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основанные и комплексные. Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).</p> <p>2.11. Основные классы неорганических и органических соединений</p> <p>Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина. Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами. Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.</p> <p>2.12. Химия элементов</p> <p>s-Элементы</p> <p>Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>роль. р-Элементы Аллюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д. И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов. Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль. Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль. Элементы IVA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д. И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы. d-Элементы Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIII-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.</p> <p>2.13. Химия в жизни общества</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.</p>		
ОУД.15	<p><b>Биология</b>  Введение  Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.</p> <p>1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ  Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка. Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многокле-</p>	72	72

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>точном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез.</p> <p><b>2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ</b></p> <p>Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов. Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.</p> <p><b>3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ</b></p> <p>Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).</p> <p><b>4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ</b></p> <p>Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира. Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.</p> <p><b>5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА</b></p> <p>Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.</p> <p><b>6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ</b></p> <p>Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.</p> <p><b>7. БИОНИКА</b></p> <p>Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рас-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	смотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.		
	Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины	180	180
УД.01	<p>Индивидуальный учебный проект Тема 1. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности</p> <p>Содержание учебного материала: Общая характеристика проектной и исследовательской деятельности Основные этапы проведения проектных работ и исследования Теоретические основы научно-исследовательской деятельности Практическая работа №1 «Выбор темы индивидуального проекта, определение актуальности темы, проблемы» Практическая работа №2 «Конкретизация целей и конечного продукта индивидуального проекта» Уровни научного исследования. Структура исследования Понятийный аппарат исследования Практическая работа №3 «Составление опорного конспекта «Уровни исследования» Методы научно-исследовательской деятельности Практическая работа №4 «Работа над введением проекта» Способы получения и переработки информации Виды источников информации Переработка информации: тезирование, конспектирование, цитирование Практическая работа №5 «Способы переработки информации. Тезисы» Практическая работа №6 «Конспектирование. Правила написания конспектов» Практическое занятие №7 «Цитирование. Правила оформления цитат» Реферат как научная работа Практическая работа №8 «Структура учебного и научного реферата. Этапы работы» Публичное выступление и его основные правила Практическое занятие №9 «Публичная защита доклада» Тема 2. Основы проектной деятельности Содержание учебного материала Системный подход к проектированию.методы проектирования</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	Практическая работа №10 «Составление характеристики методов проектирования» Структура проекта. Основные требования к проекту Ресурсное обеспечение проекта Формы продуктов проектной деятельности Практическая работа №11 «Планирование проекта» Практическая работа №12 «Портфолио» проекта» Методы сбора данных Правила оформления библиографии Использование информационных технологий в проектной деятельности Практическая работа №13 «Определение вида, формы и типа презентации для проекта» Монологическая речь Способы оформления конечных результатов индивидуального проекта Умение отвечать на незапланированные вопросы Подготовка авторского доклада Презентация		
УД.02	<b><i>Программа жизнестойкости</i></b> <b>Я- ЛИЧНОСТЬ И ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ.</b> Осознание собственной ценности, ценности человеческой жизни. Выбор своей социальной позиции, норм поведения при взаимодействии с другими людьми. Характер принятых решений, направленность выбора в сложных жизненных ситуациях (на модели игровой ситуации). <b>МОИ ЦЕННОСТИ: ЖИЗНЬ, ЗДОРОВЬЯ, ВРЕМЯ, ДРУЗЬЯ, СЕМЬЯ, УСПЕХИ</b> Формирование ценностного отношения к себе, своей жизни. Развитие представления о взаимосвязи личных качеств с жизненными успехами и неудачами людей. Формирование: убеждения, что успех в учебе и других делах зависит от собственного труда и упорства: уверенного поведения, произвольности и самоконтроля, адекватной самооценки. Обучение приемам конструктивного общения. <b>ЖИЗНЬ ПО СОБСТВЕННОМУ ВЫБОРУ</b> Актуализация представления о своем будущем, о своих жизненных целях. Профессия как ценность Формирование целей и определение временных границ. Личностные стратегии успеха трудных жизненных ситуациях. Программа защиты от стресса, зависимости <b>Я И МОЙ МИР</b> Формирование : позитивных представлений о будущем; убеждения, что будущее нужно планировать, достижения и успех – результат деятельности человека. Самоконтроль и саморегуляция, как обязательные элементы успеха.	54	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p><b>КОНСТРУКТИВНОЕ ОБЩЕНИЕ</b>  Формирование понятий: конструктивное (успешное) общение, критика, комплимент, конфликт, этика общения. Обучение способам распознавания уверенного и неуверенного поведения в общении, умения оказать поддержку. Тренировка : уверенного выступления, умения обращения за помощью (на модели игровой ситуации). Особенности принятия индивидуального и коллективного решения. Тренировка умения предлагать и отстаивать свою точку зрения при принятии коллективного решения (на модели игровой ситуации «Презентация группы»). Формирование навыков конструктивного поведения в ситуации сложного выбора, принятия коллективного решения. Защита от агрессии и стресса.</p> <p><b>РАЗРАБОТКА И УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНЫМ ПРОЕКТОМ</b>  Формирование навыков конструктивного общения, умений принятия коллективного решения. Формирование и сплочение команды, коррекция социометрического статуса, взаимоотношений, неадекватной самооценки.</p> <p><b>НЕСТАНДАРТНЫЕ РЕШЕНИЯ В ТРУДНЫХ ЖИЗНЕННЫХ СИТУАЦИЯХ</b>  Способность человека к адаптации в сложных жизненных ситуациях. Последствия воздействия стресса на организм, возможности эффективно противостоять стрессу. Дискуссия о жизненных целях и ценностях. Определение факторов риска и опасности (в т. ч. зависимости). Индивидуальные приемы психологической защиты и совладающего поведения в ситуациях риска и опасности. Тренировка принятия решения, обращения за помощью и преодоления трудной жизненной ситуации (на модели игровой ситуации). Служба экстренной помощи.</p> <p><b>ЛЮБОВЬ! ЧТО ЭТО ТАКОЕ?</b>  Любовь и романтические отношения в жизни человека. Отношение к любви в разные эпохи. Характер отношений между любящими людьми. «Разрушители» любви. Признаки насилия и зависимость в отношениях. Как пережить разрыв романтических отношений?</p> <p><b>ПРОБЛЕМЫ СМЫСЛА ЖИЗНИ</b>  Проблемы смысла жизни и счастья – составляющие счастья. Я – в мире сверстников. Я - мире взрослых</p>		
УД.03	<p><b><i>Основы финансовой грамотности</i></b>  Тема 1. Банки: чем они могут быть вам полезны в жизни  Банковская система. Как сберечь деньги с помощью депозитов. Банки и золото: как сохранить сбережения в драгоценных металлах. Кредит: зачем он нужен и где его получить. Какой кредит выбрать и какие условия предпочесть.  Тема 2. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов.</p>	36	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Что такое ценные бумаги и какие они бывают. Профессиональные участники рынка ценных бумаг. Граждане на рынке ценных бумаг. Зачем нужны паевые инвестиционные фонды и общие фонды банковского управления. Операции на валютном рынке: риски и возможности.</p> <p>Тема 3. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата. Что такое налоги и почему их надо платить. Основы налогообложения граждан. Налоговые вычеты, или Как вернуть налоги в семейный бюджет.</p> <p>Тема 4. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду</p> <p>Страховой рынок России: кратко о главном. Имущественное страхование как: защитить нажитое состояние. Здоровье и жизнь - высшие блага: поговорим о личном страховании. Если нанесен ущерб третьим лицам. Доверяй, но проверяй, или Несколько советов по выбору страховщика.</p> <p>Тема 5. Собственный бизнес как создать и не потерять</p> <p>Создание собственного бизнеса: что и как надо сделать. Пишем бизнес-план. Расходы и доходы в собственном бизнесе. Налогообложение малого и среднего бизнеса. С какими финансовыми рисками может встретиться бизнесмен.</p> <p>Тема 6. Риски в мире денег: как защититься от разорения</p> <p>Финансовые риски и стратегии инвестирования. Финансовая пирамида, или Как не попасть в сети мошенников. Виды финансовых пирамид. Виртуальные ловушки, или Как не потерять деньги при работе в сети Интернет. Сюжетно-ролевая обучающая игра. Ток-шоу «Все слышат».</p> <p>Тема 7. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления</p> <p>Думай о пенсии смолоду, или Как формируется пенсия. Как распорядиться своими пенсионными накоплениями. Как выбрать негосударственный пенсионный фонд. Обучающая игра «Выбери свой негосударственный пенсионный фонд».</p>		
	Общеобразовательный цикл	756	756

### 3.2 Содержание программ УД, МДК, УП, ПП

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	387	324
ОП.01	<p><b><i>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</i></b></p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие</p>	43	36



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека . Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда . Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя). Рациональное питание, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно- профилактическом питании. Методики составления рационов питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей . Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.		
ОП.02	<p><b><i>Основы товароведения продовольственных товаров</i></b></p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных</p>	43	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (професси-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	ональных задач); подготовка сообщений.		
ОП.03	<p><b><i>Техническое оснащение и организация рабочего места</i></b></p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.</p>	43	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	гигиены. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
ОП.04	<p><b><i>Экономические и правовые основы производственной деятельности</i></b></p> <p>Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p> <p>Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач). Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и сред-</p>	43	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>него предпринимательства в Российской Федерации"</p> <p>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения». Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"</p> <p>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения». Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.</p> <p>Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.</p>		
ОП.05	<p><b>Основы калькуляции и учета</b></p> <p>Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса. Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016). Понятие цены, ее элементы, виды цен.</p>	38	32

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий. Работа со Сборником рецептур,:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для</li> </ul> <p>определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально- ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора). Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе . Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализо-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ванной продукции и полуфабрикатов на производстве. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p>		
ОП.06	<p><b>Охрана труда</b>  Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.  Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.  Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).  Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда  Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Администра-</p>	43	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>тивный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодными агентами и др. основные мероприятия по преду-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>преждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p> <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).</p> <p>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причи-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ны возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p> <p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др</p>		
ОП.07	<p><b><i>Иностранный язык в профессиональной деятельности.</i></b></p> <p>Продукты питания и способы кулинарной обработки. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» .</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Местоимения(личные,притяжательные,возвратные). Объектный падеж. Неопределенные местоимения. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.</p> <p>Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>Составление меню. Названия блюд. Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления</p>	43	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>Кухня. Производственные помещения и оборудование. Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>Кухонная, сервировочная и барная посуда. Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»</p> <p>Грамматический материал : Образование и употребление глаголов во всех временных формах.</p> <p>Обслуживание посетителей в ресторане. Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме «Обслуживание посетителей».</p> <p>Грамматический материал: Количественные местоимения.</p> <p>Система закупок и хранения продуктов. Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»</p> <p>Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous (английский язык).</p> <p>Организация работы официанта и бармена. Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена».</p> <p>Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every (английский язык).</p> <p>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» .</p> <p>Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. (английский язык).</p>		
ОП.08	<p><b><i>Безопасность жизнедеятельности</i></b></p> <p>Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Теоретические основы прогнозирования чрезвычайных ситуаций. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время.</p>	43	36

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики.</p> <p>Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Пользование средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Меры безопасности при обращении с стрелковым оружием, имитационными средствами и боеприпасами. Материальная часть стрелкового оружия 5.5-мм. АК-74. Вооружённые силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооружённых сил, рода войск и их предназначение. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений. Порядок действий и правила поведения при обнаружении признаков (угрозе) совершения террористического акта. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её основные составляющие. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Правила приёма в военные образовательные учреждения профессионального образования гражданской молодёжи. Воинский этикет и честь военнослужащего Вооружённых Сил Российской Федерации. Воинские звания и знаки различия, правила их размещения на военной форме. Формирование навыков бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество - основы боевой готовности частей и подразделений. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники. Воинские ритуалы их сущность и значение. Символы воинской чести. Дни воинской славы России – дни славных побед. Здоровье человека и здоровый образ жизни. Факторы, формирующие здоровье и факторы, разрушающие здоровье. Первая медицинская помощь при ранениях. Первая медицинская помощь при травмах. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при отравлении опасными веществами.</p>		
ОП.09	<b>Физическая культура</b>	48	40

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Знания о физкультурно-оздоровительной деятельности. Предупреждение раннего старения и длительного сохранения творческой активности человека, средствами физической культуры. Общие представления о современных оздоровительных системах физического воспитания (ритмическая гимнастика, аэробика, атлетическая гимнастика), их цель, задачи, содержание и формы организации. Формирование индивидуального стиля жизни, приобретение положительного психосоциального статуса и личностных качеств, культуры межличностного общения и поведения. Влияние регулярных занятий физическими упражнениями родителей на состояние здоровья их будущих детей. Занятия физической культурой в предродовой период у женщин, особенности их организации, содержания и направленности (материал для девушек). Физическая культура в организации трудовой деятельности человека, основные причины возникновения профессиональных заболеваний и их профилактика оздоровительными занятиями физической культурой (гимнастика при занятиях умственной и физической деятельностью, простейшие сеансы релаксации и самомассажа, банных процедур). Общие представления об адаптивной физической культуре, цель, задачи и формы организации, связь содержания и направленности с индивидуальными показаниями здоровья. Правила и требования по индивидуализации содержания самостоятельных форм занятий адаптивной физической культурой. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок). Основы законодательства Российской Федерации в области физической культуры, спорта, туризма, охраны здоровья (извлечения из статей, касающихся соблюдения прав и обязанностей граждан в занятиях физической культурой).</p> <p>Физическое совершенствование с оздоровительной направленностью. Индивидуальные комплексы упражнений адаптивной (лечебной) физической культурой в соответствии с медицинскими показаниями (при нарушениях зрения, осанки и плоскостопия; при остеохондрозе; бронхиальной астме и заболеваниях сердечно-сосудистой системы; при частых нервно-психических перенапряжениях, стрессах, головных болях; простудных заболеваниях и т.п.). Комплексы упражнений в предродовом периоде (девушки). Индивидуализированные комплексы упражнений из оздоровительных систем физического воспитания: Атлетическая гимнастика (юноши): комплексы упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц, «подтягивание» отстающих в своем развитии мышц и мышечных группы; комплексы упражнений на формирование гармоничного телосложения (упражнения локаль-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ного воздействия по анатомическим признакам); комплексы упражнений на развитие рельефа мышц плеча, груди, спины, бедра, брюшного пресса. Ритмическая гимнастика (девушки): стилизованные комплексы общеразвивающих упражнений на формирование точности и координации движений; упражнения художественной гимнастики с мячом (броски и ловля мяча, отбивы мяча, перекаты мяча, выкруты мяча), со скакалкой (махи и круги скакалкой, прыжки, переводы скакалки, броски скакалки), с обручем (хвататы, повороты, вращения, броски, прыжки, маховые движения, перекаты). Аэробика (девушки): композиции из общеразвивающих упражнений силовой и скоростно-силовой направленности, с постепенным повышением физической нагрузки (с усилением активности аэробных процессов); общеразвивающие упражнения на развитие выносливости, гибкости, координации (включая статическое и динамическое равновесие) и ритма движений. Способы физкультурно-оздоровительной деятельности. Планирование содержания и физической нагрузки в индивидуальных оздоровительных занятиях, распределение их в режиме дня и недели. Выполнение простейших гигиенических сеансов самомассажа (состав основных приемов и их последовательность при массаже различных частей тела). Выполнение простейших приемов точечного массажа и релаксации. Наблюдения за индивидуальным здоровьем (расчет «индекса здоровья» по показателям пробы Руфье), физической работоспособностью (по показателям пробы PWC/170) и умственной работоспособностью (по показателям таблицы Анфимова). Ведение дневника самонаблюдения за физическим развитием и физической подготовленностью, состоянием здоровья и работоспособностью.</p> <p>Знания о спортивно-оздоровительной деятельности с прикладно-ориентированной физической подготовкой. Общие представления о самостоятельной подготовке к соревновательной деятельности, понятие физической, технической и психологической подготовки. Общие представления об индивидуализации содержания и направленности тренировочных занятий (по избранному виду спорта), способы совершенствования техники в соревновательных упражнениях и повышения физической нагрузки (понятие режимов и динамики нагрузки). Особенности распределения тренировочных занятий в режиме дня и недели. Общие представления о прикладно-ориентированной физической подготовке, ее цель, задачи и формы организации, связь со спортивно-оздоровительной деятельностью.</p> <p>Физическое совершенствование со спортивно-оздоровительной и прикладно-ориентированной направленностью. Гимнастика с основами акробатики: совершенство-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>вание техники в соревновательных упражнениях и индивидуально подобранных спортивных комбинациях (на материале основной школы). Прикладные упражнения на гимнастических снарядах с грузом на плечах (юноши): ходьба по гимнастическому бревну, с поворотами и с расхождением; передвижение в вися на руках по горизонтально натянутому канату и в вися на руках с захватом каната ногами; лазанье по гимнастическому канату и гимнастической стенке, опорные прыжки через препятствия. Строевые команды и приемы (юноши). Легкая атлетика: совершенствование индивидуальной техники в соревновательных упражнениях (на материале основной школы). Прикладные упражнения (юноши): кросс по пересеченной местности с использованием простейших способов ориентирования; преодоление полос препятствий с использованием разнообразных способов метания, переноской «пострадавшего» способом на спине. Лыжные гонки: совершенствование индивидуальной техники ходьбы на лыжах (на материале основной школы). Прикладные упражнения (юноши): специализированные полосы препятствий, включающие подъемы, спуски («по прямой» и «змейкой»), небольшие овраги и невысокие трамплины. Спортивные игры: Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх (баскетболе, волейболе, мини-футболе, настольном теннисе, ручном мяче). Прикладные упражнения (юноши): упражнения и технические действия, сопряженные с развитием основных психических процессов (скорость реакции, внимание, память, оперативное мышление). Атлетические единоборства (юноши): Основные средства защиты и самообороны: захваты, броски, упреждающие удары руками и ногами, действия против ударов, захватов и обхватов. Упражнения в страховке и само страховке при падении.</p>		
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ.00	Профессиональные модули	2731	2484
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	359	324
МДК.01.01	<p><b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>  Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полу-</p>	86	72

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>фабрикатов. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</p> <p>Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки). Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки). Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.		
МДК.01.02	<p><b><i>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i></b></p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание солевой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.</p>	129	108

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках.</p> <p>Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>.</p> <p>Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p>		
УП.01	<p>Учебная практика ПМ 01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошенную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различ-</li> </ol>	72	72

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
ПП. 01	<p>Производственная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>	60	60

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>		
ДЭ	<p><b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b></p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них;</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на вынос хранение полуфабрикатов.</p>	12	12
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b>	892	810

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<b>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
МДК.02.01	<p><b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (ос-</p>	86	72



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>новым способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
МДК.02.02	<p><b><i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i></b> Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой про-</p>	410	342

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>дукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>гарниров из жареных овощей и грибов. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приго-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>товления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания). Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания). Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
УП.02	<p>Учебная практика ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> </ol>	144	144

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
ПП.02	<p>Производственная практика (концентрированная) ПМ. 02</p> <p>Виды работ :</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-</p>	240	240

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>струментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования), (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контак-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	та с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ДЭ	<p><b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i></b></p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих соусов.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	12	12

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
ПМ.03	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	460	414
МДК.03.01.	<p><b><i>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</i></b></p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, осуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке</p>	108	90

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.		
<b>МДК03.02.</b>	<p><b>Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью,</p>	172	144

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.</p> <p>Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b>. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Расчет количества сырья, выхода бутербродов. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, рост-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>бифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.</p> <p>Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.</p> <p>Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.</p>		
УП.03	<p>Учебная практика ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим по-</li> </ol>	72	72



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	дачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
ПП.03	<p>Производственная практика ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</li> </ol>	96	96
ДЭ	<p><b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b></p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	12	12

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
ПМ.04	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i></b>	425	379
МДК.04.01.	<p><b><i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</i></b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</p>	109	91

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием.</p> <p>Составление акта проработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
МДК.04.02	<p><b><i>Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i></b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, вы-</p>	172	144

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>пекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы по-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	дачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.		
УП.04	<p>Учебная практика ПМ04.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> </ol>	72	72

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
ПП.04	<p>Производственная практика (концентрированная) ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа),</li> </ol>	60	60



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос .</p>		
ДЭ	<p><b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</i></b></p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление холодных и горячих напитков.</p> <p>Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	12	12
ПМ.05	<p><b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b></p>	595	557
МДК.05.01.	<p><b><i>Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></b></p> <p>1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских из-</p>	82	69

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>делий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.</p>		
МДК 05.02.	<p><b>Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	153	128

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>Оценка их качества. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение,</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста Приготовление и оформление мучных конди-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>терских изделий из бисквитного теста Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндриче-</p>		

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ской формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
УП.05	<p>Учебная практика по ПМ.05  Виды работ:  1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	144	144

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упа-</p>		



Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>ковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
ПП.05	<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования</p>	204	204

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>(комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос .</p>		
ДЭ	<p><b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</i></b></p> <p><b><i>Действия:</i></b></p> <p>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления. Приготовление отделочных</p>	12	12

Индекс	Индекс и наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебных и производственных практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В том числе часов обязательных учебных занятий
	<p>полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов. приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		

**4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**4.1 Календарный учебный график (прилагается)**

**4.2 Учебный план (прилагается)**

## 5. Условие реализации ОПОП

### 5.1 Требование к поступающим

При поступлении абитуриенту необходимо предоставить подлинник аттестата об основном общем образовании, документ, удостоверяющий личность, гражданство, медицинскую справку № 086У.

Медицинские противопоказания: заболевания легких (туберкулез, пневмония), хронический бронхит, хронический тонзиллит; ревматизм; гипертоническая болезнь, сердечно-сосудистые заболевания; язвенная болезнь желудка; сахарный диабет; нервно - психические заболевания; нарушение функций органов обоняния и осязания; заболевания кожи; резкое отставание в физическом развитии (вес не менее 44 кг, рост не менее 152 см).

### 5.2 Организация образовательного процесса

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебного плана.

Продолжительность недели — 5 дней.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Устанавливаются основные виды учебных занятий: теоретические и практические занятия, самостоятельная работа.

Расписание учебных занятий составляется на основании графика календарного учебного процесса на учебный год.

Расписание занятий представлено на стенде, в электронном виде на сайте лицея. Через расписание полностью реализуются аудиторные часы, предусмотренные учебными планами. Практическим занятиям предшествует теоретический курс, продолжением практических занятий является учебная и производственная практика и завершается обучение различными формами контроля.

При проведении практических занятий группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек:

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется по основным видам деятельности и проводится преподавателем. Продолжительность занятий составляет 6 академических часов в день.

Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с ФГОС, программами профессиональных модулей, разрабатываемых и утверждаемых лицеем самостоятельно. По итогам производственной практики проводится аттестация обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся занимает 50% от общего количества часов обучения по общеобразовательным учебным дисциплинам и не более 20% по общепрофессиональному и профессиональному циклам. Содержание, темы, формы определены программами.

В качестве основных форм самостоятельной работы в лицее используются:

- выполнение домашних заданий по темам аудиторных занятий;
- работа с нормативной литературой, законодательными правовыми актами, словарями, справочниками;
- работа с компьютерными обучающими программами;
- ответы на вопросы для самопроверки;
- написание конспектов, рефератов, докладов;
- выполнение индивидуальных заданий.

Методическое обеспечение организации самостоятельной работы обучающихся состоит из методических рекомендаций по изучению курса или отдельных тем учебной дисциплины, сборников ситуационных заданий, тестов, тематики проектных работ и методических рекомендаций по их выполнению, а также вопросов и заданий для самоконтроля знаний обучающихся при подготовке к занятиям.

### 5.3 Кадровое обеспечение

Кадровый состав, реализующий ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Образование (учебное заведение, год окончания)	Специальность, профессия, квалификация	Преподаватели (какие предметы, курсы, преподают)	Мастера п/о (какие виды производственного обучения ведут)	Категория
1	Ковалева Марина Александровна	Директор Преподаватель спец.дисциплин	Высшее Кемеровский институт пищевой промышленности, 1989	Инженер - технолог	ПМ.01 МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ.03 МДК.03.01.Технология приготовления супов и соусов ПМ.04		Высшая

					МДК.04.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы ПМ 05 МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
2	Кантырева Ирина Ивановна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное, Барнаульский кооперативный техникум, 1987	Техник-технолог		Учебная и производственная практики	Высшая
3	Меженцева Наталья Ивановна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное, Барнаульский кооперативный техникум Роспотребсоюза 1982	Техник-технолог		Учебная и производственная практики	высшая
4	Иващенко Евгения Сергеевна	Преподаватель спец. дисциплин	Среднее профессиональное НОУ Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза г. Барнаул 2015	Техник - технолог	ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Основы калькуляции и учета		Первая
5	Морозова Анастасия Анатольевна	Преподаватель русского языка и литературы	Высшее, ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная академия» 2012	Учитель русского языка и литературы	ОУД 01.Русский язык Литература УД.01.История родного края УД.03Культура делового общения		Первая



6	Гениберг Маргарита Николаевна	Преподаватель математики	Высшее, Бийский государственный педагогический университет 2001	Учитель математики, экономики	ОУД.03. Математика: алгебра и начало мат. анализа, геометрия		Высшая
7	Измалкова Наталья Юрьевна	Преподаватель Биологии, географии	Высшее, Бийский государственный педагогический университет 2003 (переподготовка) Бийский педагогический государственный университет им. В.М. Шукшина (сертификат) 2003	Учитель географии и экологии  Химия	ОУД.09.Химия ОУД.16.География ОУД.15.Биология ОУД.17 Экология		Высшая
8	Черемнова Татьяна Олеговна	Преподаватель иностранного языка	Высшее, Барнаульский государственный педагогический университет 2004 НОУ ВПО «Санкт-Петербургский университет управления и экономики» 2012	Учитель немецкого языка, специальность «Филология»  Менеджер Специальность: «Менеджер организации»	ОУД.02.Иностранный язык ОП.04.Экономические и правовые основы производственной деятельности УД.04. Основы финансовой грамотности		Высшая
9	Старцева Светлана Федоровна	Преподаватель истории	Высшее, ГОУ ВПО «Бийский педагогический государственный университет им. В.М. Шукшина» 2010 (переподготовка) ФГБ ОУ ВО «Алтайский государственный университет» 2017	Учитель русского языка и литературы  История, обще-	ОУД.04.История ОУД.10.Обществознание		Без категории

				ствознание			
10	Коваленко Денис Александрович	Руководитель физвоспитания	Высшее, ГОУ ВПО Алтайский государственный университет, 2007 (переподготовка) Алтайский Государственный педагогический университет 2017	Эколог-природопользователь, преподаватель географии и экологии  Физическая культура и ОБЖ	ОУД.05.Физическая культура ОП.09 Физическая культура ОУД.06.Основы безопасности жизнедеятельности ОП.06. Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности УД. 05 Программа жизнестойкости		Первая
11	Приходько Елена Андреевна	Преподаватель иностранного языка	Высшее ФГБ ОУ ВО «Алтайский государственный университет» 2017	Педагогическое образование	ОУД.02.Иностранный язык ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности		Без категории
12	Шигабутдинов Альфред Сабирович	Преподаватель физики	Высшее, Новосибирский государственный педагогический институт 1984,	Учитель физики и информатики	ОУД.08.Физика ОУД.07.Информатика		Первая
13	Ломакина Лиана Владимировна	Преподаватель спец. дисциплин	Высшее Барнаулский государственный педагогический университет 2000  Барнаулский кооперативный техникум Центросоюза России 1995	Учитель начальных классов  Коммерсант	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров УД.02 Эффективное поведение на рынке труда		Высшая

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
1	ОУД.01 Русский язык и литература. Русский язык.	<p>Кабинет № 20. Русский язык. Литература.</p> <p>Помещение кабинета удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащено учебной мебелью.</p> <p><b>Мультимедийное оборудование</b> компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки.</p> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b> Доска; шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей; шкаф для хранения методических пособий.</p> <p><b>Наглядные пособия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- портреты писателей и знаменитых литературных деятелей;</li> <li>- таблицы по русскому языку;</li> <li>- стенд, посвященный методическим рекомендациям по написанию сочинения.</li> </ul> <p><b>Информационно-коммуникативные средства:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентации по темам;</li> <li>- электронный большой современный толковый словарь русского языка (Slovar.cc);</li> <li>- электронные словари (Gramota.ru);</li> <li>- онлайн- тестирование по русскому языку (Best-language);</li> <li>- онлайн-портал «Культура письменной речи» (gramma.ru);</li> <li>- онлайн-газета «Русский язык» (rus.1september.ru);</li> <li>- электронный учебник по русскому языку (academia-moscow.ru)</li> <li>- электронно-библиотечная система для студентов СПО (knigafound.ru)</li> </ul> <p><b>Инструкции</b> по ТБ при работе с компьютерной техникой, ТБ на уроках русского языка и литературы, инструкция ТБ для учителя.</p> <p><b>Библиотечный фонд:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учебники по русскому языку</li> <li>- Учебно-методические комплекты</li> </ul>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
2	ОУД.01 Русский язык и литература. Литература	<p>Кабинет № 20 Русский язык. Литература.</p> <p>Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02)</p> <p><b>мультимедийное оборудование</b> компьютер (ноутбук), мультимедийный проек-</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<p>тор, принтер, звуковые колонки.</p> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b> Доска; шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей; шкаф для хранения методических пособий.</p> <p><b>Наглядные пособия:</b> - портреты писателей и знаменитых литературных деятелей; - стенд, посвященный творчеству А.С.Пушкина; - стенд, посвященный Серебряному веку русской поэзии; - иллюстрации к произведениям.</p> <p><b>Информационно-коммуникативные средства:</b> - фильмы по произведениям; - презентации по темам; - онлайн-тестирование по литературе (5litra.ru); - сайт «Литература для школьников» (halena.narod.ru) - электронно-библиотечная система для студентов СПО (knigafound.ru)</p> <p><b>Инструкция по ТБ при работе с компьютерной техникой, ТБ на уроках русского языка и литературы, инструкция ТБ для учителя.</b></p> <p><b>Библиотечный фонд:</b> - Учебники по литературе - хрестоматии. - Учебно-методические комплекты</p>		
3	ОУД.02 Иностранный язык	<p>Кабинет №23 «Иностранный язык» Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащено учебной мебелью, шкафами</p> <p><b>Мультимедийное оборудование:</b> ноутбук, аудиосистема</p> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b> Доска; шкафы для хранения наглядных пособий.</p> <p><b>Наглядные пособия:</b> комплекты учебных таблиц, портреты выдающихся ученых, писателей, художников, экранно-звуковые пособия.</p> <p>Лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет (</p> <p><b>Инструкции по технике безопасности</b></p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<b>Библиотечный фонд:</b> учебники и учебно-методические комплекты (УМК) Электронные книги, практикумы, тесты		
4	ОУД.03 Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	Кабинет № 19 «Математика. Экономика» Помещение кабинета удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащено учебной мебелью, шкафами <b>Мультимедийное оборудование</b> Компьютер, мультимедийный проектор, экран <b>Рабочее место преподавателя:</b> доска, шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; шкаф для хранения методических пособий. <b>Наглядные пособия</b> учебные таблицы, комплекты стереометрических тел, портреты выдающихся ученых-математиков ) алгоритмы и опоры для обучающихся, презентации, материалы для подготовки к ЕГЭ <b>Библиотечный фонд</b> комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
5	ОУД.04 История	Кабинет №22 «История. Обществознание. Основы философии» <b>Рабочее место преподавателя:</b> доска, шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; стол для хранения методических пособий. <b>Наглядные пособия</b> Комплект карт. <b>Библиотечный фонд.</b> Комплект учебников	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
6	ОУД.05 Физическая культура	Кабинет № 30 «Физическая культура» Спортивный зал МБОУ «Косихинская СОШ» (аренда), спортивная площадка, районный стадион (аренда), лыжная база с лыжехранилищем (аренда), тренажёрный зал. Все объекты отвечают действующим санитарным и противопожарным нормам. <b>Мультимедийное оборудование:</b> компьютер (ноутбук) для аудиторной и внеаудиторной работы.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление Договор безвозмездного пользо-

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<p><b>Инструкции по ТБ</b></p> <p><b>Библиотечный фонд</b> комплект учебников</p> <p><b>Оборудование и инвентарь спортивного зала:</b> гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, конь для прыжков.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, скакалки, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, приборы для измерения давления Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, антенны волейбольные, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола.</p> <p><b>Оборудование открытого стадиона:</b> брусок отталкивания для прыжков в длину, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, ядро, нагрудные номера, тумба «Старт—Финиш», рулетка металлическая, секундомеры. Спортивные площадки для занятий волейболом, мини-футболом, хоккеем; Футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.</p> <p><b>Оборудование тренажерного зала:</b> 4 тренажера, теннисный стол.</p>		вания
7	ОУД.06 ОБЖ	<p>Кабинет № 31 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда» Помещение кабинета удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащено учебной мебелью.</p> <p><b>Мультимедийное оборудование</b> компьютер (ноутбук), принтер.</p> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b> доска; шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; тетрадей; методических пособий.</p> <p><b>Наглядные пособия:</b></p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<p>экранно-звуковые пособия, роботы-тренажеры «Гоша», противогаз ГП-7, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, жгут кровоостанавливающий, макет автомата Калашникова.</p> <p><b>Библиотечный фонд</b> Комплект учебников, электронные учебные материалы</p> <p><b>Полоса препятствий</b></p>		
8	ОУД.08 Физика	<p>Кабинет № 5 « Информатика. Физика» Помещение кабинета удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащено учебной мебелью.</p> <p><b>Мультимедийное оборудование</b> Компьютер, мультимедийный проектор, экран, сканер.</p> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b> Рабочий стол, шкафы, доска</p> <p><b>Наглядные пособия:</b> Раздаточный материал «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», таблица «Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева», портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов), информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; технические средства обучения; демонстрационное оборудование</p> <p><b>Инструкции по технике безопасности.</b></p> <p><b>Библиотечный фонд:</b> учебники, учебно-методические комплекты.</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
9	ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)	<p>Кабинет №22 «История. Обществознание. Основы философии» Помещение кабинета удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащено учебной мебелью.</p> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b> доска, шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; стол для хранения методических пособий.</p> <p>Наглядные пособия. Библиотечный фонд. В библиотечный фонд входят учебники.</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
10	ОУД.16 География	<p>Кабинет № 21 « Естествознание. Биология. География. Химия. Экология »</p> <p><b>Мультимедийное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер (ноутбук);</li> <li>- мультимедийный проектор</li> </ul> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доска,</li> <li>- шкафы для хранения таблиц, наглядных пособий; методических пособий</li> </ul> <p><b>Наглядные пособия</b></p> <p>комплекты учебных таблиц, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов</p> <p>информационно-коммуникативные средства;</p> <p>экранно-звуковые пособия;</p> <p><b>Инструкции технике безопасности;</b></p> <p><b>Библиотечный фонд</b></p> <p>В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК).</p> <p>Для практических работ:</p> <p>цветные карандаши, линейки, ластик, циркуль, транспортир и калькулятор.</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
11	ОУД.17 Экология	<p>Кабинет № 21 « Естествознание. Биология. География. Химия. Экология »</p> <p><b>Мультимедийное оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютер (ноутбук);</li> <li>- мультимедийный проектор</li> </ul> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доска,</li> <li>- шкафы для хранения таблиц, наглядных пособий; методических пособий</li> </ul> <p><b>Наглядные пособия</b></p> <p>информационно-коммуникативные средства;</p> <p>экранно-звуковые пособия;</p> <p><b>Инструкции технике безопасности;</b></p> <p><b>Библиотечный фонд</b></p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
12	ОУД.07 Информатика ИКТ	<p>Кабинет №5 « Информатика. Физика»</p> <p>В состав кабинета информатики входит лаборантская комната.</p> <p>компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет);</p> <p>сканер на рабочем месте педагога, веб-камера, проектор и экран);</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление



№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты);</li> <li>• компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционная система</li> <li>• экранно-звуковые средства обучения;</li> <li>• расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);</li> <li>• учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;</li> </ul> <p>инструкции по их использованию и технике безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• библиотечный фонд.</li> </ul>		
13	ОУД.09 Химия	<p>Кабинет № 21 «Естествознание. Биология. География. Химия. Экология»</p> <p><b>Мультимедийное оборудование</b> компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор</p> <p><b>Рабочее место преподавателя:</b> Доска; шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; тетрадей; шкаф для хранения методических пособий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;</li> <li>- печатные и экранно-звуковые средства обучения;</li> <li>- средства новых информационных технологий;</li> <li>- реактивы;</li> <li>- перечни основной и дополнительной учебной литературы;</li> <li>- инструкции по технике безопасности</li> <li>- библиотечный фонд.</li> </ul>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
14	ОУД.15 Биология	<p>Кабинет № 21 « Естествознание. Биология. География. Химия. Экология »</p> <p>-мультимедийное оборудование</p> <p>Рабочее место преподавателя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);</li> <li>- информационно-коммуникативные средства;</li> <li>-экранно-звуковые пособия;</li> </ul>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		- инструкции по технике безопасности; - библиотечный фонд. В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК)		
15	УД.01 История родного края	Кабинет №22 «История. Обществознание. Основы философии» <b>Мультимедийное оборудование</b> компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки. <b>Рабочее место преподавателя:</b> Доска; шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей; шкаф для хранения методических пособий. Комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (карта Алтайского края, портреты известных деятелей края, репродукции художников, книги писателей Алтайского края) -информационно-коммуникативные средства; -экранны-звуковые пособия; - инструкции по технике безопасности; -библиотечный фонд.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
16	УД.02 Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет № 10 «Деловая культура. Бухгалтерский учет. Маркетинг. Менеджмент. Право. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Финансы, налоги и налогообложение. Экономика организации » комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия -информационно-коммуникативные средства; -экранны-звуковые пособия; -комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; -библиотечный фонд. -компьютер -мультимедийный проектор	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
17	УД.03 Культура делового общения	Кабинет № 20 «Кабинет «Русский язык. Литература» <b>Мультимедийное оборудование</b> компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, принтер, звуковые колонки. <b>Рабочее место преподавателя:</b> Доска; шкаф для хранения таблиц, наглядных пособий; выдвижные ящики для хранения документов, тетрадей; шкаф для хранения методиче-	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		ских пособий. комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия -информационно-коммуникативные средства; -библиотечный фонд. -компьютер		
18	УД.04 Основы финансовой грамотности	Кабинет № 10 «Деловая культура. Бухгалтерский учет. Маркетинг. Менеджмент. Право. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Финансы, Налоги и налогообложение. Экономика организации» Рабочий стол, шкаф, доска комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия -информационно-коммуникативные средства; -экранно-звуковые пособия; -, инструкции по технике безопасности; -библиотечный фонд. -компьютер -мультимедийный проектор	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
19	УД.05 Программа жизнестойкости	Кабинет № 4 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - Рабочий стол, шкаф, доска комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия -информационно-коммуникативные средства; -экранно-звуковые пособия; -, инструкции по технике безопасности; -библиотечный фонд. -компьютер -мультимедийный проектор	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
14	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
15	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена» Лаборатория № 24 «Товароведение продо-	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		вольственных товаров» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование. Муляжи: чай, молочные продукты, шоколад. Натуральные образцы круп и макаронных изделий.		
16	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена» Лаборатория № 32. Техническое оснащение и организация рабочего места. Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
17	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет №10 «Деловая культура. Бухгалтерский учет. Маркетинг. Менеджмент. Право. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Финансы, налоги и налогообложение. Экономика организации» Доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; компьютер.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
18	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена» Доска учебная; рабочее место для преподавателя; столы, стулья для обучающихся; шкафы для хранения раздаточного дидактического материала; компьютер, наглядные пособия.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
19	ОП.06 Охрана труда	Кабинет №31 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда» Доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
20	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной	Кабинет №23 «Иностранный язык» Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
	деятельности	ния.		
	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет №31 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»</p> <p>Комплект учебников, комплект плакатов по темам, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные средства обучения.</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
	ОП.09 Физическая культура	<p>Кабинет № 30 «Физическая культура»</p> <p>Спортивный зал МБОУ «Косихинская СОШ» (аренда), спортивная площадка, районный стадион (аренда), лыжная база с лыжехранилищем (аренда), тренажёрный зал.</p> <p>Все объекты отвечают действующим санитарным и противопожарным нормам.</p> <p><b>Мультимедийное оборудование:</b> компьютер (ноутбук) для аудиторной и внеаудиторной работы.</p> <p><b>Инструкции по ТБ</b></p> <p><b>Библиотечный фонд</b> комплект учебников</p> <p><b>Оборудование и инвентарь спортивного зала:</b> гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, конь для прыжков.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, скакалки, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, приборы для измерения давления Кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, антенны волейбольные, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола.</p> <p><b>Оборудование открытого стадиона:</b> брусок отталкивания для прыжков в длину, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, ядро, нагрудные номера, тумба «Старт—Финиш», рулетка металлическая, секундомеры.</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление  Договор безвозмездного пользования

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<p>Спортивные площадки для занятий волейболом, мини-футболом, хоккеем; Футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, секторами для прыжков и метаний.</p> <p><b>Оборудование тренажерного зала:</b> 4 тренажера, теннисный стол.</p>		
21	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена»</p> <p>Доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, компьютер, мультимедийный проектор.</p> <p>Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»</p> <p><b>Весомизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.</p> <p><b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, процессор кухонный, овощерезка.</p> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп</p> <p><b>Вспомогательное оборудование:</b> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><b>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</b> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические), щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат,</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.		
22	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена»</p> <p>Доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, компьютер, мультимедийный проектор.</p> <p>Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»</p> <p><b>Весомизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.</p> <p><b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, мясорубка, овощерезка, планетарный миксер.</p> <p><b>Тепловое оборудование:</b> Плиты электрические, печь пароконвекционная, фритюрница, микроволновая печь, блинница электрическая.</p> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп,</p> <p><b>Вспомогательное оборудование:</b> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><b>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</b> набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), кисть силиконовая, половник, соусник, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		пищевых продуктов, шпагат, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, бульонные чаши,.		
23	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена»</p> <p>Доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, компьютер, мультимедийный проектор.</p> <p>·</p> <p>Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»</p> <p><b>Весомизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.</p> <p><b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, прилавок-витрина.</p> <p><b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный.</p> <p><b>Тепловое оборудование:</b> Плиты электрические, микроволновая печь.</p> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп,</p> <p><b>Вспомогательное оборудование:</b> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><b>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</b> набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковоро-</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление



№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<p>да, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.</p> <p><b>Посуда для презентации:</b> тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p>		
24	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена»</p> <p>Доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, компьютер, мультимедийный проектор.</p> <p>Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»</p> <p><b>Весомизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные.</p> <p><b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><b>Механическое оборудование:</b> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашинка, кофемолка, планетарный миксер.</p> <p><b>Тепловое оборудование:</b> плиты электрические, печь пароконвекционная, фритюрница, блинница, микроволновая печь.</p> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп.</p> <p><b>Вспомогательное оборудование:</b> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><b>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</b> набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размеров, сито, кисть силиконовая, лопатки (металличе-</p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<p>ские, силиконовые), щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см.</p> <p><b>Расходные материалы:</b> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые; посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, заварные чайники, чайные, кофейные чашки, бокалы.</p>		
25	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Техническое оснащение и организация рабочего места. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология. Санитария и гигиена»</p> <p>Доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала, компьютер, мультимедийный проектор.</p> <p>Мастерская № 32 «Учебный кондитерский цех»</p> <p><b>Тепловое оборудование:</b> плита электрическая, жарочный шкаф пароконвектомат, фритюрница.</p> <p><b>Весоизмерительное оборудование:</b> весы настольные электронные, весы напольные.</p> <p><b>Холодильное оборудование:</b> шкаф холодильный, шкаф морозильный</p> <p><b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b> овоскоп.</p> <p><b>Вспомогательное оборудование:</b> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью моечная ванна двухсекционная, табурет низкий для дежи (котлов), полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.</p> <p><b>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</b></p>	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		<p>мерный инвентарь, набор разделочных досок из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, лопатка, скребок пластиковый, скребок металлический, скалки деревянные, скалки рифлёные, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, терки, трафареты, кисти силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, кастрюли, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, подставка для тортов вращающаяся, мерные емкости, подносы, корзина для мусора.</p> <p><b>Механическое оборудование:</b> тестомес, миксер, мясорубка,</p> <p><b>Расходные материалы:</b> бумага для выпечки, упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.) <b>Сырье:</b> по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси и др.</p>		
	Место для стрельбы	Место для стрельбы	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

### Библиотека:

Библиотека КГБПОУ «Косихинский лицей профессионального образования» состоит из абонемента, читального зала на 12 мест, книгохранилища, общая площадь помещений 52 кв.м.

Фонд библиотеки составляет 8354 экземпляра, из них учебников - 987. В состав книжного фонда входит художественная, научно-популярная, справочная литература, электронные пособия по изучаемым специальностям. Ежегодно выписываем периодические издания для обучающихся и педагогических работников: «Управление школой», «Классный руководитель», «Питание и общество», «Опасный возраст», «Алтай молодой», «Веста», «Крылья» и др.

В читальном зале библиотеки имеется 2 компьютера, принтер, сканер. Имеется доступ к сети Интернет. Обучающиеся имеют возможность воспользоваться электронными ресурсами по каждой специальности.

Фонд учебной литературы постоянно обновляется. Основным поставщиком является издательский центр «Академия». Заявки на учебную литературу составляются в соответствии с ФГОС.

Повседневно взаимодействуя с административно-педагогическим коллективом, студентами, библиотека выполняет следующие функции:

- Образовательную – поддерживает и обеспечивает образовательные цели, осуществляет свою деятельность в соответствии с основными направлениями развития образования в лицее;
- Информационную – представляет возможность использования информации вне зависимости от её вида, формата, носителя;
- Культурную – организывает мероприятия, формирующие культурное и социальное самосознание, содействующие эмоциональному развитию обучающихся.

### Перечень учебной литературы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование специальности и дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор издания	Название издания	Год издания	Издательство
<i>Профессиональный цикл</i>				
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мармузова Л.В.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (9-е изд., стер.) учебник	2016	Академия
	Матюхина З.П.	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (8-е изд., стер.) учебник	2015	Академия
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Матюхина З.П.	Товароведение пищевых продуктов (7-е изд., испр.) учебник	2016	Академия
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Ларионова Н.М.	Техническое оснащение организаций общественного питания и	2015	Академия

Наименование специальности и дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор издания	Название издания	Год издания	Издательство
		охрана труда (1-е изд.) учебник		
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Румынина В.В.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности (12-е изд., стер.) учебник	2017	Академия
ОП.05 Основы калькуляции и учёта	Потапова И.И.	Калькуляция и учет (10-е изд., стер.) учебник	2014	Академия
ОП.06 Охрана труда	Бурашников Ю.М.	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9-е изд., стер.) учеб. пособие	2014	Академия
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И.	Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering (11-е изд.) учебник	2016	Академия
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В.	Основы безопасности жизнедеятельности (2-е изд., стер.) учебник	2017	Академия
ОП.09 Физическая культура	Бишаева А.А.	Физическая культура (1-е изд.) учебник	2017	Академия
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А.	Кулинария (11-е изд.) учебник	2016	Академия
	Усов В.В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (12-е изд., стер.) учеб. пособие	2014	Академия
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А.	Кулинария (11-е изд.) учебник	2016	Академия
	Усов В.В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (12-е изд., стер.) учеб. пособие	2014	Академия
ПМ.03 Приготовление, оформление и	Анфимова Н.А.	Кулинария (11-е изд.) учебник	2016	Академия

Наименование специальности и дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор издания	Название издания	Год издания	Издательство
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Усов В.В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (12-е изд., стер.) учеб. пособие	2014	Академия
ПМ.04 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А.	Кулинария (11-е изд.) учебник	2016	Академия
	Усов В.В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (12-е изд., стер.) учеб. пособие	2014	Академия
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Усов В.В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (12-е изд., стер.) учеб. пособие	2014	Академия
	Бутейкис Н.Г.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий (14-е изд., стер.) учебник	2016	Академия
<i>Общеобразовательный цикл</i>				
ОУД.01 Русский язык и литература. Русский язык	Антонова Е.С.	Русский язык и литература. Русский язык (2-е изд., стер.) учебник	2017	Академия
ОУД.01 Русский язык и литература. Литература	Обернихина Г.А.	Литература: В 2 ч. Ч. 1 / Под ред. Обернихиной Г.А. (7-е изд., стер.) учебник	2015	Академия
	Обернихина Г.А.	Русский язык и литература. Литература: В 2 ч.: Ч. 2 (3-е изд., перераб. и доп.) учебник	2016	Академия
ОУД.02 Иностранный язык	Безкоровайна Г.Т.	Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО: (+CD) (4-е изд.) учебник	2017	Академия
ОУД.03 Математика: алгебра и начала	Башмаков М.И.	Математика (10-е изд., стер.) учебник	2015	Академия

Наименование специальности и дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор издания	Название издания	Год издания	Издательство
анализа, геометрия				
ОУД.04 История	Артемов В.В.	История: В 2 ч.Ч. 1 (1-е изд.) учебник	2017	Академия
	Артемов В.В.	История: В 2 ч.Ч. 2 (1-е изд.) учебник	2017	Академия
ОУД.05 Физическая культура	Бишаева А.А.	Физическая культура (1-е изд.) учебник	2017	Академия
ОУД.06 ОБЖ	Косолапова Н.В.	Основы безопасности жизнедеятельности (2-е изд., стер.) учебник	2017	Академия
ОУД.08 Физика	Фирсов А.В.	Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей / Под ред. Трофимовой Т.И. (1-е изд.) учебник	2017	Академия
ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)	Важенин А.Г.	Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей (9-е изд., стер.) учебник	2014	Академия
ОУД.16 География	Баранчиков Е.В.	География (3-е изд.) учебник	2017	Академия
ОУД.17 Экология	Котелевская Я. В.	Экология	2016	Академия
ОУД.07 Информатика	Цветкова М.С.	Информатика и ИКТ (7-е изд., перераб. и доп.) учебник	2016	Академия
ОУД.09 Химия	Габриелян О.С.	Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля (2-е изд., стер.) учебник	2017	Академия
ОУД.15 Биология	Константинов В.М.	Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (4-е изд., стер.) учебник	2017	Академия
УД.01 История родного края				
УД.02 Эффективное				

Наименование специальности и дисциплин, входящих в образовательную программу	Автор издания	Название издания	Год издания	Издательство
поведение на рынке труда				
УД.03 Культура делового общения	Шеламова Г.М.	Деловая культура и психология общения (14-е изд., стер.) учебник	2016	Академия
УД.04 Основы финансовой грамотности	Савицкая Е.В.	Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения	2014	ВИТА-ПРЕСС
УД.05 Программа жизнестойкости				

### Объекты спорта

В лицее находятся следующие спортивные объекты:

Тренажерный зал 50 кв.м.

Спортивная площадка 150 кв.м.

Спортивный зал по договору безвозмездного пользования с МБОУ «Косихинская СОШ» 128 кв.м.

### Средства обучения и воспитания

При организации учебно-воспитательного процесса педагогическим коллективом широко используются инновационные технологии: ИКТ, проектная деятельность, модульное обучение, коллективный способ обучения (КСО), личностно ориентированное обучение, технология уровневой дифференциации, индивидуализации обучения. Основой организации учебного процесса остается классно-урочная (аудиторная) система преподавания, позволяющая сочетать инновационные и традиционные технологии, выбирать методологию процесса обучения, формы работы с подростками. В целях формирования предметных компетентностей обучающихся, развития навыков разработаны и используются внеаудиторные занятия, призванные не только углубить и расширить знания обучающихся, но в первую очередь дать подросткам возможность реализовать свои способности, знания, умения на практике.

Составлены материалы использования электронных носителей в учебном процессе по предметам общеобразовательного и профессионального циклов. Данные программы включают в себя элементы звуко- и видеосопровождения изучаемого материала (уроки изучения нового материала), тестирование (уроки закрепления и обобщения), эвристического поиска (решение задач), исследовательской деятельности.

Педагогический коллектив в течение всего времени функционирования ОУ уделяет большое внимание внедрению в практику учебно-воспитательного процесса инновационных технологий: внедрение модульных материалов, тестовые формы контроля, здоровьесберегающая деятельность, мероприятия по толерантности.

Организация образовательного процесса в настоящее время невозможна без качественного научно-методического обеспечения. Поэтому созданию фонда учебников, учебных пособий по профессиям, справочно – хрестоматийного материала, методической литературы уделяется особое



внимание. Постоянно пополняется фонд учебной литературы. Медиа материалы библиотеки насчитываются в количестве: 48 единиц. В каждом из кабинетов имеется справочной электронной литературы. Ежегодно фонд библиотеки лицея пополняется. Материально-техническая база позволяет организовать дополнительные занятия с обучающимися во внеурочное время. Для проведения дополнительных занятий с подростками используются актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, работают 2 спортивных секций, проводятся занятия художественной самодеятельности.

Для организации воспитательной работы используются различные формы: беседы, классные часы, «Круглые столы», диспуты, видеолектории, видеосалоны, экскурсии, мастер – классы, тренинги, гостиные, анкетирование, встречи и др.

### **Условия питания и охраны труда**

Питание обучающихся осуществляется в столовой, расположенной на территории лицея. Общая площадь помещений столовой 277 кв. м. Обеденный зал рассчитан на 84 посадочных места. В здании столовой оборудованы: горячий и холодный цеха, моечная для кухонной посуды, складское помещение для хранения продуктов, бытовые помещения для персонала пищеблока. В цехах имеется все необходимое оборудование: электроплиты, мармиты, духовой шкаф, жаровня, электрический водонагреватель, холодильники, морозильная камера, картофелепротирочная машина, мясорубка, напольные и настольные весы. Для хранения мясных и скоропортящихся продуктов имеются холодильники, холодильная камера и два морозильных ларя. Имеется овощехранилище.

Обучающиеся один раз в день обеспечиваются горячим питанием бесплатно, а обучающиеся, проживающие в общежитии, обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием; дети-сироты, проживающие в общежитии, обеспечиваются 5-разовым питанием

В период каникул, прохождения производственной практики обучающимся выплачивается компенсация за питание в размере, установленной законом.

Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивается медицинским персоналом, находящимся по месту расположения учебного учреждения либо по месту жительства обучающихся. Медицинские услуги обучающимся лицея оказывает КГБУЗ «Косихинская районная больница» (адрес: 659820, Алтайский край, Косихинский район, с. Косиха, ул.Больничная посёлок, 7)

Для проведения приема обучающихся по медицинским показаниям, проведения плановых профилактических мероприятий (прививки, вакцинация) в лицее оборудован медицинский кабинет (площадь 15,8 кв.м.). Часы работы медработника с 14-00 до 16-30 с понедельника по пятницу.

Профилактические мероприятия, проводимые медицинским учреждением, контролируются администрацией лицея. Соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качество питания контролируется медицинским работником.

Благоустроенное общежитие для проживания иногородних обучающихся находится рядом с учебным корпусом. В общежитии имеются необходимые условия для проживания, отдыха и самоподготовки:

-количество мест для проживания-103;

-общая площадь - 786,7 кв.м.;

-количество комнат для проживания обучающихся-31;

-комната отдыха - 38,2 кв.м.

-помещения санитарно-гигиенического назначения (умывальные, душевые, прачечная с сушильной и гладильной, теплые туалеты на каждом этаже, комната гигиены для девушек)- 37,6 кв.м.;

-комната для сушки обуви 13,3 кв.м.

В лицее организована деятельность по охране и укреплению здоровья, психолого-педагогическое сопровождение подростков:

- ежегодно, согласно плана учебно- воспитательной работы, в лицее проводятся мероприятия, способствующие укреплению здоровья подростков, пропаганде здорового образа жизни («Дни здоровья», спортивно-оздоровительные праздники, мероприятия, профилактической направленности)
- работают педагог – психолог, социальный педагог, оказывающий поддержку детям-сиротам, обучающимся, состоящим на контроле внутри лицея, у ИДН, УИИ. Совместно с социальными органами проводятся мероприятия, направленные на адаптацию обучающихся данной категории, а также подростков и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Безопасность жизнедеятельности обучающихся осуществляется благодаря работе камер на территории образовательной организации, тревожной кнопки, системы пожарной сигнализации (речевое оповещение), дежурным. Заключен договор с отделом полиции для организации возможности физической охраны обучающихся. При проведении общелицейских открытых мероприятий на основании информации, направленной в отделение полиции, организация правопорядка осуществляется сотрудниками полиции с.Косиха.

В лицее созданы условия для сохранения и укрепления здоровья подростков (спортивные секции), где уделяется большое внимание проблеме укрепления общего физического состояния и физического развития обучающихся. Ежегодно проводится диспансеризация.

### **Доступ к информационным системам**

В лицее имеется: выход в Интернет из 10 точек (библиотека, компьютерный класс, кабинет ИКТ, отдел кадров, бухгалтерия, приемная директора, кабинеты заместителей директоров по УПР, УВР, ООД). В образовательном учреждении активно задействованы компьютеры в библиотеке, в компьютерном классе и кабинете ИКТ.

В настоящее время в лицее имеется кабинет информатики, 8 кабинетов оборудованных мультимедийным сопровождением предметов. Используются электронные учебники и справочные пособия, электронные пособия для контроля качества знаний обучающихся по всем учебным дисциплинам профессионального и общеобразовательного циклов. ИКТ-технологии используются в работе с одаренными детьми (разработаны планы подготовки к олимпиадам, конкурсам, конференциям, при подготовке используются Интернет- ресурсы).

Кабинет информатики оборудован в соответствии с современными требованиями, в учебном процессе, в кабинете ИКТ используется интерактивная доска.

Обеспечен свободный доступ к Интернет из кабинетов информатики, библиотеки ОУ.

У лицея имеется официальный сайт, который регулярно обновляется, на сайте размещена вся необходимая информация о деятельности образовательного учреждения.

### **5.5 Базы практик**

Образовательное учреждение в рамках действующего законодательства самостоятельно разработало и утвердило основную профессиональную образовательную программу по профессии «Повар, кондитер» по профессии рабочих и служащих: повар; кондитер, с учётом потребностей регионального рынка труда. Определена специфика программы, конкретизированы конечные результаты в виде компетенций, знаний, умений, приобретаемого практического опыта.

Разработан учебный план на весь срок обучения, на основе которого составляются:

- расписание теоретических занятий,
- учебной и производственной практик,
- график учебного процесса на один учебный год.

Программа ежегодно обновляется с учётом изменений требований работодателей, особенностей развития города и края, культуры, науки, технологий, социальной сферы в установленных требованиях Федерального стандарта.

В программах общепрофессионального и профессионального циклов четко сформулированы требования к результатам их освоения. Предусмотрено в процессе реализации программы ис-

пользовать активные формы проведения занятий (метод деятельностного подхода, интерактивные формы обучения, контекстное обучение).

Производственная практика по профессии «Повар, кондитер» осуществляется в условиях предприятий общественного питания Косихинского, Кытмановского, Троицкого районов, г.Барнаула, г.Новоалтайск и Республики Горный Алтай (столовые КГБУЗ «Косихинской ЦРБ», ПООБ «Косихинского районного потребительского общества», школ и детских садов Косихинского, Троицкого и Кытмановского районов, кондитерский цех Торгового двора «Аникс», кафе ООО «Вероника» и др.)

## 6. Оценка результатов ОПОП

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Для аттестации создан фонд оценочных средств, позволяющий оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценка осуществляется в двух направлениях

- оценка уровня освоения учебной дисциплины
- оценка компетенций обучающихся

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется ведущими преподавателями (мастерами производственного обучения) во время проведения аудиторных учебных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Результаты текущего контроля успеваемости обучающихся оцениваются традиционной пятибалльной системой на основе следующей шкалы: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно). Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля успеваемости, заносятся преподавателями (мастерами производственного обучения) в журнал теоретического обучения (или производственного обучения) и доводятся до сведения обучающегося в день проведения контроля, а в случае необходимости проверки контрольных заданий - не позднее даты урока, следующего за контрольным.

№	Форма контроля	Метод	Оценка результата	Регистрация результата
1	Экзамен	Устный опрос (экзаменационные задания)	5,4,3,2 (критерии оценки)	Протокол
2	Зачёт	Устный опрос (задания по билетам, карточкам) Собеседование	баллы – оценка 5,4,3,2 (критерии оценки)	Оценка в журнал
3	Дифференцированный зачёт	Письменный опрос (тест по основным темам курса). Устный опрос (по билетам)	баллы – оценка 5,4,3,2 (критерии оценки)	Оценка в журнал
4	Экзамен	Практическая квалифицированная работа из перечня программы практики	соответствует/не соответствует, (уровню квалификации) знает/не знает (материалы, инструменты, технологический процесс, приёмы выполнения работ) Соблюдает /не соблюдает (трудовую дисциплину, требования техники безопасности)	Бланки: -Заключение об уровне выполнения практической квалификационной работы - характеристика -протокол

5	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Защита выпускной квалификационной работы: Письменная экзаменационная работа (ПЭР) (структурное задание) и выпускная практическая квалификационная работа (ВПКР) Демонстрационный экзамен	критерии (оценка) защиту ПЭР и выполненную ВПКР, за демонстрационный экзамен, аттестационный лист, характеристика.	Оценка вписывается в протокол
---	---	--	--	-------------------------------

Промежуточная аттестация по основным общеобразовательным программам среднего общего образования проводится в форме обязательных письменных экзаменов по математике и русскому языку и устного экзамена по химии. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты.

Промежуточная аттестация по профессиональной подготовке проходит по ПМ.01-ПМ.05 в виде демонстрационного экзамена. По остальным дисциплинам профессионального цикла и практикам проводится в виде дифференцированных зачётов.

Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение учебной дисциплины, междисциплинарного курса или практики. При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в журнале учебных занятий. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и фиксируется в журнале учебных занятий. Оценка дифференцированного зачета является окончательной оценкой по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу за данный семестр.

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий или в специально отведенные дни, установленные календарным графиком учебного процесса, согласно утверждаемого директором лица расписания экзаменов, которое доводится до сведения обучающихся и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии (экзамена).

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования являются:

защита выпускной квалификационной работы в виде:

- выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы,
- демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательным учреждением после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования<sup>1</sup>.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, умений и действий, утвержденные образовательным учреждением, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установ-

ленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательным учреждением сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательном учреждении на период времени, установленного образовательным учреждением самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательным учреждением не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

**Структура методов оценки качества знаний, умений и компетенций промежуточной и итоговой аттестации (ОУД, ОП.00, П.00)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс изучения	Форма аттестации
<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>			
<b>Общие</b>			
ОУД.01	Русский язык	1,2	Экзамен
ОУД.01	Литература	1,2	Дифференцированный зачет
ОУД.02	Иностранный язык	1,2	Дифференцированный зачет
ОУД.03	Математика	1,2,3	Экзамен
ОУД.04	История	1,2	Дифференцированный зачет
ОУД.05	Физическая культура	1, 2,3	Дифференцированный зачет
ОУД.06	ОБЖ	1	Дифференцированный зачет
ОУД.08	Физика	1,2	Дифференцированный зачет
ОУД.08	Обществознание	1,2,3	Дифференцированный зачет
ОУД.16	География	1	Дифференцированный зачет
ОУД.17	Экология	3	Дифференцированный зачет
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>			
ОУД.11	Информатика	3	Дифференцированный зачет
ОУД.09	Химия	1,2	Экзамен
ОУД.15	Биология	3	Дифференцированный зачет
<b>Дополнительные</b>			
УД.01	История родного края	2	Дифференцированный зачет
УД.02	Эффективное поведение на рынке труда	3	Дифференцированный зачет
УД.03	Культура делового общения	2	Дифференцированный зачет
УД.04	Основы финансовой грамотности	3	Дифференцированный зачет
УД.05	Программы жизнестойкости	1	Дифференцированный зачет
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	Дифференцированный зачет

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс изучения	Форма аттестации
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1	Дифференцированный зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	Дифференцированный зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	Дифференцированный зачет
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	Дифференцированный зачет
ОП.06	Охрана труда	1	Дифференцированный зачет
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	Дифференцированный зачет
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2	Дифференцированный зачет
ОП.09	Физическая культура	4	Дифференцированный зачет
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	Дифференцированный зачет Демонстрационный экзамен по ПМ.01
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	Дифференцированный зачет Демонстрационный экзамен по ПМ.02
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	Дифференцированный зачет Демонстрационный экзамен по ПМ.03
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	Дифференцированный зачет Демонстрационный экзамен по ПМ.04
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	4	Дифференцированный зачет Демонстрационный экзамен по ПМ.05

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Курс изучения	Форма аттестации
	ассортимента		
ГИА	Государственная итоговая аттестация	4	Защита выпускной квалификационной работы



Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Косихинский лицей профессионального образования»

**РЕКОМЕНДАЦИИ**  
по планированию, организации и проведению лабораторных  
и практических занятий

**Косиха**

РАССМОТРЕНО  
на заседании Методи-  
ческого Совета  
Протокол №4  
« 27 » июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ООД  
Н.В. Савиных  
« 28 » июня 2016 г.

## **Аннотация**

Рекомендации по планированию, организации и проведению лабораторных и практических занятий предназначены для педагогических работников с целью разработки методических рекомендаций для выполнения студентами практических и лабораторных работ по дисциплинам и МДК.

## Оглавление

1. Пояснительная записка	5
2. Планирование лабораторных работ и практических занятий	6
3. Организация и проведение лабораторных работ и практических занятий	7
4. Оформление лабораторных работ и практических занятий	9
Приложение 1	10

## Пояснительная записка

В соответствии с Письмом Министерства общего и профессионального образования РФ от 5 апреля 1999 года N 16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования», к основным видам учебных занятий наряду с другими отнесены лабораторные работы и практические занятия. Направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

В процессе лабораторной работы или практического занятия как видов учебных занятий студенты выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий), одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам общеобразовательных дисциплин, общепрофессионального и специального циклов;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих рабочих, специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и практические занятия и их объемы, определяются примерными и рабочими программами.

При проведении лабораторных работ и практических занятий учебная группа согласно Государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (далее - Государственные требования) может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

## 2. Планирование лабораторных работ и практических занятий

При планировании состава и содержания лабораторных работ и практических занятий следует исходить из того, что лабораторные работы и практические занятия имеют разные ведущие дидактические цели.

Ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей), поэтому они занимают преимущественное место при изучении общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений - профессиональных (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам; практические занятия занимают преимущественное место при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Состав и содержание практических занятий должно быть направлено на реализацию Государственных требований.

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием лабораторных работ могут быть: отработка формул, методик расчета, установление и подтверждение закономерностей, установление свойств веществ, их качественных и количественных характеристик, наблюдение развития явлений, процессов и др.

При выборе содержания и объема лабораторных работ следует исходить из сложности учебного материала для усвоения, из внутрипредметных и межпредметных связей, из значимости изучаемых теоретических положений для предстоящей профессиональной деятельности, из того, какое место занимает конкретная работа в совокупности лабораторных работ и их значимости для формирования целостного представления о содержании учебной дисциплины.

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей дидактической целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой, которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием практических занятий являются решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх и т.п.), выполнение вычислений, расчетов, чертежей, работа с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой, работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками, составление проектной, плановой и другой технической и специальной документации и др.

При разработке содержания практических занятий следует учитывать, чтобы в совокупности по учебной дисциплине они охватывали весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирована данная дисциплина, а в совокупности по всем учебным дисциплинам охватывали всю профессиональную деятельность, к которой готовится рабочий или специалист.

На практических занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе учебной и производственной практики.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и

готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Содержание лабораторных работ и практических занятий фиксируется в примерных и рабочих учебных программах дисциплин в разделе "Содержание учебной дисциплины".

Состав заданий для лабораторной работы или практического занятия должен быть спланирован с расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть выполнены качественно большинством студентов. Количество часов, отводимых на лабораторные работы и практические занятия, фиксируется в тематических планах примерных и рабочих учебных программ.

### **3. Организация и проведение лабораторных работ и практических занятий**

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Продолжительность - не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т. п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

По каждой лабораторной работе и практическому занятию преподавателями должны быть разработаны и утверждены методические указания по их проведению.

Лабораторные работы и практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

Работы, носящие частично-поисковый характер, отличаются тем, что при их проведении студенты не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, и требуют от студентов самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

Работы, носящие поисковый характер, характеризуются тем, что студенты должны решить новую для них проблему, опираясь на имеющиеся у них теоретические знания.

При планировании лабораторных работ и практических занятий необходимо находить оптимальное соотношение репродуктивных, частично-поисковых и поисковых работ, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной деятельности.

Формы организации студентов на лабораторных работах и практических занятиях: фронтальная,

групповая и индивидуальная.

При фронтальной форме организации занятий все студенты выполняют одновременно одну и ту же работу.

При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2-5 человек.

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и практических занятий рекомендуется:

разработка сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретным специальностям;

разработка заданий для автоматизированного тестового контроля за подготовленностью студентов к лабораторным работам или практическим занятиям;

подчинение методики проведения лабораторных работ и практических занятий ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;

использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ, построенных на проблемной основе;

применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;

проведение лабораторных работ и практических занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимого оборудования;

подбор дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия.

#### **4. Оформление лабораторных работ и практических занятий**

Структура оформления лабораторных работ и практических занятий по дисциплине определяется методической комиссией по учебной работе.

4.2. Оценки за выполнение лабораторных работ и практических занятий могут выставляться по пятибалльной системе.



## Практическая работа №1

Дисциплина «Химия»

Тема:

Растворы с заданной концентрацией

Цель работы:

Ознакомиться с методами приготовления раствора различных концентраций.

Основные теоретические положения.

Растворами называются однородные (гомогенные) смеси двух или большего числа веществ, т.к. в растворах все компоненты находятся в виде отдельных атомов, молекул и ионов, химические процессы в них протекают быстрее. Классификация растворов основана на различных признаках: по агрегатному состоянию, в зависимости от характера природы растворителя, по концентрации растворенного вещества, наконец, растворы электролитов и неэлектролитов. При растворении следует помнить «подобное растворяется в подобном», т.е. полярные вещества хорошо растворяются в полярных средах, а неполярные - в неполярных.

Растворимость различных веществ обычно рассчитывается на 100 г чистого растворителя. Концентрацию растворов выражают различными способами:

- весовая концентрация с % (w%)

- количество безводного вещества в граммах на 100 г раствора;

- молярность (сМ)

- число молей растворенного вещества в 1 литре раствора;

- нормальность (сН)

- число грамм

- эквивалентов вещества в 1 литре раствора;

- моляльность (см)

- число молей растворенного вещества на 1 000 грамм растворителя;

- состав раствора также можно выразить суммой мольных долей растворенного вещества и растворителя (N).

В профессии повара очень широко используются вещества, способные растворить и быть растворителями, это: H<sub>2</sub>O, спирты, сахара, крахмалы, белки, соли и т.д.

Вводимые в пищевые продукты некоторые химические вещества должны препятствовать развитию микроорганизмов, к таким консервантам относят уксусную, бензойную кислоты, поваренную соль.

При

приготовлении супов, соусов, различных напитков, при мариновании овощей, плодов, мяса, грибов, рыбы мы имеем дело с различными растворами. Алкогольная и молочная продукция - это тоже рас-

творы.

Кондитерские товары состоят, в основном, из сахара или другого сладкого вещества (медицинский ксилит, сорбит), а также соков различных фруктов и ягод, молока и т.д. Консервантом здесь служит сахар 60-75 %.

Очень часто приходится работать с уксусной эссенцией, концентрация которой высока (70%), а в приготовлении блюд необходима гораздо меньшая концентрация от 7% до 9%, надо уметь готовить растворы менее концентрированные из концентрированных и т.д.

Оборудование и реактивы:

1. Химическая посуда, ареометры, стаканы (100 мл.), колбы, мерные цилиндры.

2. Реактивы ( $H_2SO_4$  концентрированная,  $CH_3COOH$ ,  $NaCl$ ).

3. Технические весы, разновесы.

4. Справочники.

Порядок выполнения работы:

1.

Приготовьте раствор различной концентрации (15%, 0.1 М, 0,1 Н).

2.

Приготовьте раствор заданной концентрации смешиванием растворов более высокой и низкой концентрации.

3.

Решите задачу с использованием различных способов выражения концентрации растворов.

Опыт 1.

Между плотностью раствора ( $\rho$ ) и концентрацией растворенного вещества существует непосредственная зависимость.

Эта зависимость установлена и приводится в справочниках в виде таблиц. Плотность раствора чаще всего определяют с помощью ареометров. Для этого исследуемый раствор наливают в стеклянный цилиндр, погружая в него поочередно ареометры, подбирают такой из них, при котором уровень жидкости находится в пределах его шкалы. Показания ареометра запишите так, как это отвечает плотности этой жидкости. В опыте исследуйте серную кислоту.

Опыт 2.

а) Для приготовления 15% раствора поваренной соли необходимо по формуле  $m_p$  вещества  $w = \frac{m_p}{m_{\text{раствора}}} \cdot 100\%$

\* 100%  $m_p$ -ра

рассчитать  $m_p$  в-ва, если масса раствора 100 г. Отметить на весах полученную массу вещества и растворить его в дистиллированной воде ( $m_{H_2O} = m_{\text{раствора}} - m_{NaCl}$ ). Взвешивать воду, как и другие жидкости на весах нельзя! Мы отмеряем объем

воды в миллилитрах, а не ее массу, т.к. число

мл воды, равно требуемому числу граммов, т.к.

$\rho_{H_2O} = 1$

Чтобы отмерить нужный  $V$  воды, возьмите мерный цилиндр, установите цену его деления. В цилиндр наливают столько воды, чтобы её мениск совмещался с нужным делением. Отмеренную воду выливают в стакан, где находится соль, и хорошо размешивают до полного растворения соли.

Раствор готов.

Для приготовления 0,1М или 0,1 Н растворов

$H_2SO_4$ , сначала определяют плотность ареометром, в справочнике находят концентрацию кислоты. Отмерить мензуркой 10-15 мл  $H_2SO_4$ .

В мерную колбу вместимостью 100 мл примерно на 1/4 её объема наливают дистиллированную воду, затем через воронку переливают кислоту. Доводят уровень жидкости в колбе до метки по нижнему мениску. Раствор

готов.



Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Косихинский лицей профессионального образования»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ СТУДЕНТОВ**

**Косиха**

РАССМОТРЕНО  
на заседании Методического Совета  
Протокол №4  
« 27 » июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ООД  
« 28 » июня 2016 г.

Н.В. Савиных

## **Аннотация**

Методические рекомендации по организации индивидуального образовательного проектирования студентов могут быть использованы преподавателями общеобразовательных дисциплин, работающих в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, для реализации проектной деятельности, выполняемой обучающимся в рамках одной или нескольких учебных дисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ.....	5
1.	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.....	5
2.	СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ.....	7
2.1.	Выбор темы.....	7
2.2.	Направление проекта, тип, вид.....	7
2.3.	Продукт проекта.....	7
2.4.	Руководство проектом.....	7
2.5.	Этапы проекта.....	8
2.6.	Сроки выполнения проекта.....	9
3.	ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ОФОРМЛЕНИЮ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЮ ПРОЕКТА.....	9
4.	ОЦЕНИВАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЕКТА.....	10
4.1.	Общие критерии оценки проектной работы	10
4.2.	Критерии отдельных этапов выполнения проектной работы	10
4.3.	Оценка содержательной части проекта в баллах	11
5.	ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ПРОЕКТА.....	11
6.	ДОКУМЕНТАЦИЯ.....	14
7.	ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.....	16
	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	17

## ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования, с учетом реализации среднего (полного) общего образования для ППКРС и ППССЗ.

Методические рекомендации определяют основу организации работы над индивидуальным образовательным проектом и особенности его оценки. Они разработаны с целью разъяснения принципов и особенностей организации работы над индивидуальным образовательным проектом в условиях реализации ФГОС СОО.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

*Индивидуальный образовательный проект* представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимся в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью демонстрации своих достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности; способности проектировать и осуществлять целесообразную результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую).

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

Целями и задачами индивидуального образовательного проектирования для обучающихся являются:

- формирование различных ключевых компетенций, под которыми в современной педагогике понимаются комплексные свойства личности, включающие взаимосвязанные знания, умения, ценности, а также готовность мобилизовать их в необходимой ситуации;
- выполнение Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, где предусмотрены:

*Личностные результаты освоения программы индивидуального образовательного проектирования:*

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению,
- сформированность мотивации обучающихся к обучению и целенаправленной познавательной деятельности,
- наличие систем значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, в правосознании, в экологической культуре,
- способность ставить цели и строить жизненные планы,
- способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

*Метапредметные результаты освоения программы индивидуального образовательного проектирования:*

- освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в познавательной и социальной практике,
- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками,
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории,
- владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

*Предметные результаты освоения программы индивидуального образовательного проектирования:*

- индивидуальный образовательный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).
- индивидуальный образовательный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

*Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:*

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;



- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный образовательный проект выполняется обучающимся в течение учебного времени, отведённого учебным планом на изучение данной учебной дисциплины, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта:

- информационного,
- творческого,
- социального,
- прикладного,
- инновационного,
- конструкторского,
- инженерного.

По окончании выполнения индивидуального образовательного проекта обучающиеся должны *знать*:

- основы методологии исследовательской и проектной деятельности;
- структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы.

*должны уметь*:

- формулировать тему исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;
- составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;
- выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;
- определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;
- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные задачам исследования;
- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;
- наблюдать за биологическими, экологическими и социальными явлениями;
- описывать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов;
- проводить опыт в соответствии с задачами, объяснить его результаты;
- проводить измерения с помощью различных приборов;
- оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов.

По выполнении индивидуального образовательного проекта обучающиеся *должны владеть понятиями*:

- абстракция,
- анализ,
- апробация,
- библиография,
- гипотеза исследования,
- дедукция,
- закон,
- индукция,
- концепция,
- моделирование,
- наблюдение,
- наука,
- обобщение,
- объект исследования,
- предмет исследования,
- принцип,
- рецензия,
- синтез,
- сравнение,
- теория,
- факт.

Процесс выполнения индивидуального образовательного проектирования направлен на формирование следующих общеучебных компетенций по 4 блокам (самоорганизация, самообучение, информационный и коммуникативный) и **общих компетенций**:

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

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.

## 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

### 2.1. Выбор темы

- Обучающиеся сами выбирают тему проекта либо из перечня предлагаемых тем, либо формулируют ее сами;
- Темы проектов должна быть рассмотрены и утверждены на заседании методической комиссии по учебной работе;
- Формулирование основополагающего вопроса по теме;
- Обсуждение основополагающего вопроса и вопросов учебной темы, на которые обучающиеся должны ответить в результате работы над проектом.

### 2.2. Направление проекта, тип, вид.

- Информационный или исследовательский (целью которого является сбор информации, исследование какой-либо проблемы).
- Практико-ориентированный, продукционный (имеющий на выходе конкретный продукт). Проект направлен на решение какой-либо проблемы, на практическое воплощение в жизнь какой-то идеи.
- Творческий, направленный на создание какого-то творческого продукта.
- Социальный проект, который направлен на повышение гражданской активности обучающихся и населения.

### 2.3. Продукт проекта

Продуктом проектной деятельности может быть любая из следующих работ:

- письменная работа (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчёты о проведённых исследованиях, стендовый доклад, мультимедийный продукт и др.);
- художественная творческая работа (в области литературы, музыки, изобразительного искусства, экранных искусств), представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, исполнения музыкального произведения, компьютерной анимации и др.;

- материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;
- отчётные материалы по социальному проекту, которые могут включать в себя как тексты, так и мультимедийные продукты.

#### **2.4.Руководство проектом**

Координаторами индивидуального образовательного проекта является: зав. отд. ООД.

Руководителем индивидуального образовательного проекта является преподаватель учебной образовательной дисциплины, который выполняет следующие функции:

- разработка методических указаний для выполнения студентами индивидуального образовательного проекта по соответствующей учебной дисциплине;
- консультирование и оказание методической помощи обучающимся в ходе выполнения проектов и контроль своевременности выполнения этапов проектов.
- ведение мониторинга качества обученности обучающихся;
- оказание помощи по определению источников информации, необходимой для проектной деятельности.

#### **2.5. Этапы проекта**

##### *Подготовка*

- Формулировка темы учебного проекта и тем исследований обучающихся;
- Разработка основополагающего вопроса и проблемных вопросов учебной темы.

##### *Планирование*

- Определение источников необходимой информации;
- Определение способов сбора и анализа информации;
- Определение способа представления результатов (формы проекта);
- Установление процедур и критериев оценки результатов проекта;
- Распределение задач (обязанностей) между участниками проекта.

##### *Выполнение проекта*

- Сбор и уточнение информации (основные инструменты: интервью, опросы, наблюдения, эксперименты и т.п.);
- Выявление и обсуждение альтернатив, возникших в ходе выполнения проекта;
- Выбор оптимального варианта хода проекта;
- поэтапное выполнение исследовательских задач проекта.

##### *Выводы*

- Анализ информации;
- Формулирование выводов.

##### *Обобщающий этап*

Оформление результатов.

##### *Доработка проекта*

Выполнение доработки проекта с учетом замечаний и предложений

##### *Рецензирование проекта*

Формирование групп рецензентов, оппонентов и «внешних» экспертов

##### *Подготовка к публичной защите проекта*

- Подготовка отчета о ходе выполнения проекта с объяснением полученных результатов (возможные формы отчета: устный отчет, устный отчет с демонстрацией материалов, письменный отчет);
- Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого.

***Представление (защита) проекта и оценка его результатов***

- Подготовка отчета о ходе выполнения проекта с объяснением полученных результатов (возможные формы отчета: устный отчет, устный отчет с демонстрацией материалов, письменный отчет);
  - Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого.
-

### *Заключительный этап*

- Публичная защита проекта осуществляется во время завершающих учебных занятий по изучению соответствующей образовательной дисциплины. Результаты выполнения проекта оцениваются по итогам рассмотрения преподавателем представленного продукта с краткой пояснительной запиской, презентации обучающегося и отзыва руководителя.

#### **2.6. Сроки выполнения проекта**

Проект должен быть выполнен согласно рабочему учебному плану по графику, составленному преподавателем.

#### **3. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ОФОРМЛЕНИЮ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЮ ПРОЕКТА**

Тема работы должна быть сформулирована грамотно, с литературной точки зрения, и отражать содержание проекта. Структура проекта содержит в себе: титульный лист, оглавление, введение, основную часть, заключение, список литературы.

Раздел **«Введение»** должен включать в себя ряд положений:

- 1) проект начинается с обоснования актуальности выбранной темы. Здесь показывается, что уже известно в науке и практике и что осталось нераскрытым и предстоит сделать в данных условиях. на этой основе формулируется противоречие, на раскрытие которого направлен данный проект. на основании выявленного противоречия может быть сформулирована проблема.
- 2) устанавливается цель работы (что необходимо достигнуть в результате работы над проектом);
- 3) формулируются конкретные задачи, которые необходимо решить, чтобы достичь цели;
- 4) далее указываются методы и методики, которые использовались при разработке проекта;
- 5) завершают введение разделы «на защиту выносятся», «новизна проекта», «практическая значимость».

Раздел **«Основная часть»** может состоять из одного или двух разделов. Первый, как правило, содержит теоретический материал, а второй - экспериментальный (практический). В разделе **«Заключение»** формулируются выводы, описывается, достигнуты ли поставленные цели, решены ли задачи.

#### **4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ПРОЕКТНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ**

- Работа выполняется на листах стандарта А 4, шрифтом Times New Roman, размером шрифта 12 пунктов с интервалом между строк – 1,5. Размер полей: верхнее – 2см., нижнее – 1,5 см., левое – 3см, правое – 2 см.
  - Титульный лист считается первым, но не нумеруется.
  - Содержание (выполнено на отдельном листе с указанием страниц)
  - Каждая новая глава начинается с новой страницы. Точку в конце заголовка, располагаемого посередине строки, не ставят.
  - Все разделы плана (названия глав, выводы, заключение, список литературы, каждое приложение) начинаются с новых страниц.
  - Все сокращения в тексте должны быть расшифрованы.
1. Объем текста исследовательской работы, включая формулы и список литературы, не должен быть менее 10 машинописных страниц.  
Для приложений может быть отведено дополнительно не более 10 стандартных страниц. Основной текст работы нумеруется арабскими цифрами, страницы приложений – арабскими цифрами.

2. Общим требованием ко всем работам является необходимость соблюдения норм и правил цитирования, ссылок на различные источники. В случае заимствования текста работы (плагиата) без указания ссылок на источник, проект к защите не допускается.
3. Перечень использованной литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа:

в алфавитном порядке: фамилии авторов, наименование источника, место и год издания, наименование издательства, количество страниц. Если используются статьи из журналов, то указывается автор, наименование статьи, наименование журнала, номер и год выпуска и номера страниц, на которых напечатана статья. В тексте работы должна быть ссылка на тот или иной источник (номер ссылки соответствует порядковому номеру источника в списке литературы).

## 4. ОЦЕНИВАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЕКТА

### 4.1. Общие критерии оценки проектной работы

- Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблемы, которая проявляется в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы её решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий.
- Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.
- Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.
- Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы.

Итогами проектной и исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие обучающихся, рост их компетенции в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (неуспешности) исследовательской деятельности

### 4.2. Критерии оценки отдельных этапов выполнения проектной работы

#### Выбор темы

При выборе темы учитывается:

- актуальность и важность темы;
- научно-теоретическое и практическое значение;
- степень освещенности данного вопроса в литературе.

Актуальность темы определяется тем, отвечает ли она проблемам развития и совершенствования процесса обучения. Научно-теоретическое и практическое значение темы определяется тем, что она может дать слушателю, т.е. могут ли изложенные вопросы быть использованы в его повседневной практической деятельности.

#### Целеполагание, формулировка задач, которые следует решить

Цели должны быть ясными, четко сформулированными и реальными, т.е. достижимыми.

#### Выбор средств и методов, адекватных поставленным целям

Выбранные средства и методы должны быть адекватны поставленным целям.

### **Планирование, определение последовательности и сроков работ**

#### **Проведение проектных работ или исследования**

Излагая конкретные данные, нужно доказывать и показывать, как они были получены, проверены, уточнены, чтобы изложение было достоверным. Изложение мысли должно быть понятным, правильно сформулированным и показывать то, что было открыто или выявлено автором исследования.

#### **Оформление результатов работ**

Оформление результатов работ должно соответствовать замыслу проекта или целями исследования.

#### **Форма работы**

Форма работы должна соответствовать содержанию. Не принято писать работу от первого лица. Текст теоретической части должен быть написан в неопределенном наклонении («рассматривается», «определяется» и т.п.).

#### **Научность и литературность**

В работе должна прослеживаться научность и литературность языка. Письменная речь должна быть орфографически грамотной, пунктуация соответствовать правилам, словарный и грамматический строй речи разнообразен, речь выразительна.

#### **Культура оформления**

Культура оформления определяется тем, насколько она аккуратно выполнена, содержит ли она наглядный материал (рисунки, таблицы, диаграммы и т.п.). В оформлении работы должен быть выдержан принцип необходимости и достаточности. Перегрузка «эффектами» ухудшает качество работы.

Выполненная работа рецензируется преподавателем. **В рецензии** оцениваются и освещаются основные позиции с учетом оценки критериев содержательной части проекта в баллах.

### **4.3. Оценка содержательной части проекта в баллах**

Критерий	Количество баллов
1. Выбор темы	
2. Целеполагание, формулировка задач, которые следует решить	
3. Выбор средств и методов, адекватных поставленным целям	
4. Планирование, определение последовательности и сроков работ	
5. Проведение проектных работ или исследования	
6. Оформление результатов работ	
7. Форма работы	
8. Научность и литературность	
9. Культура оформления	
Всего	

#### **Шкала баллов**

**2 балла** - ярко выраженные положительные стороны работы во всех ее составных частях;

**1 балл** – имеют место;

**0 баллов** – отсутствуют.

Итого 18 баллов - максимальное число за всю содержательную часть проекта, что соответствует **оценке:**

«Отлично» 18-16 баллов

«Хорошо» 15-12 баллов

«Удовлетворительно» 11-9 баллов

«Неудовлетворительно» 8 баллов и меньше

В заключительной части рецензии делается вывод о том, достиг ли проект поставленных целей. Отметка за выполнение проекта выставляется в учебном журнале.

## 5. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ПРОЕКТА

Презентация и защита индивидуальных образовательных проектов в соответствии с графиком учебного процесса.

1. Для проведения конференции создается специальная комиссия, в состав которой могут входить преподаватели, члены научного общества обучающихся, педагоги дополнительного образования, педагоги-психологи, администрация образовательного учреждения и иные квалифицированные работники. Количество членов комиссии не должно быть менее 3-х и более 7 человек.
2. Специальная комиссия оценивает уровень проектной деятельности конкретного обучающегося, дает оценку выполненной работы.
3. Процедура защиты состоит в 6-8 минутном выступлении обучающегося, который раскрывает актуальность, поставленные задачи, суть проекта и выводы. Далее следуют ответы на вопросы комиссии.
4. Проектная деятельность оценивается по 2 группам критериев: критерии оценки содержания проекта и критерии оценки защиты проекта.

### *Критерии оценки защиты проекта*

№п/п	Критерий	Оценка (в баллах)
1.	Качество доклада	1 - доклад зачитывается 2 - доклад пересказывается, но не объяснена суть работы 3 - доклад пересказывается, суть работы объяснена 4 - кроме хорошего доклада владение иллюстративным материалом 5 - доклад производит очень хорошее впечатление
2.	Качество ответов на вопросы	1 - нет четкости ответов на большинство вопросов 2 - ответы на большинство вопросов 3 - ответы на все вопросы даны убедительно, аргументировано
3.	Использование демонстрационного материала	1 - представленный демонстрационный материал не используется в докладе 2 - представленный демонстрационный материал используется в докладе 3 - представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется
4.	Оформление демонстрационного материала	1 - представлен плохо оформленный демонстрационный материал, 2 - демонстрационный материал хорошо оформлен, но есть отдельные претензии 3 - к демонстрационному материалу нет претензий
	Всего	

Итого максимальный балл за защиту индивидуального проекта составляет 14 баллов.

Общий балл за содержание и защиту проекта – 32 балла

27-32 балла - отлично



21-26 баллов – хорошо  
 17 – 20 баллов – удовлетворительно  
 16 баллов и менее – неудовлетворительно

Кроме того комиссия дает заключение об уровне сформированности навыков проектной деятельности

**Критерии итоговой оценки индивидуального образовательного проекта**

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного
Знание учебной дисциплины	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки
Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии. Некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося
Коммуникация	Продемонстрированы навыки оформления содержательной части проектной работы, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы.

**6. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Для обучающихся

**Индивидуальный план выполнения проекта**

Этапы	Виды деятельности	Планируемая дата исполнения	Дата фактическая	Подпись руководителя
Подготовка	Выбор темы учебного проекта и тем исследований обучающихся. Разработка основополагающего вопроса и проблемных вопросов учебной темы			
Планирование	Формулировка задач, которые следует решить. Выбор средств и методов решения задач. Определение последовательности и сроков работ			
Процесс проектирования	Самостоятельная работа			
	Оформления содержательной части проекта			
Итог	Достигнутый результат			
	Оформление			
Защита				

Для руководителя проекта

- Индивидуальный план выполнения проекта для каждого обучающегося;

- Общие сведения;

ФИО студента	Тема проекта	Итоговая оценка руководителя проекта	Подпись

- Рецензия по каждому индивидуальному проекту.

Руководитель проекта передает заключение и рецензию за выполненную работу комиссии до начала защиты проекта.

## Для классного руководителя

- Лист ознакомления родителей;

ФИО студента	Тема проекта	Дата выполнения проекта	Дата защиты	Подпись родителей

- Результаты итоговой оценки индивидуального проекта.

Итоговая оценка после защиты проекта выставляется в учебный журнал.

### 7. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

*Руководитель индивидуального образовательного проекта должен:*

- Совместно с обучающимся определить тему и учебный план работы по индивидуальному образовательному проекту;
- Совместно с обучающимся определить цель работы, этапы, сроки, методы работы, источники необходимой информации;
- Мотивировать обучающего на выполнение работы по индивидуальному образовательному проекту;
- Оказывать помощь обучающемуся по вопросам планирования, методики, формирования и представления результатов исследования;
- Контролировать выполнение обучающимся плана работы по выполнению индивидуального образовательного проекта.

*Руководитель индивидуального проекта имеет право:*

- Требовать от обучающего своевременного и качественного выполнения работы;
- Использовать в своей работе имеющиеся в школе информационные ресурсы;
- Обращаться к администрации колледжа в случае систематического несоблюдения сроков реализации плана индивидуального образовательного проекта.

*Обучающийся должен:*

- Выбрать тему индивидуального образовательного проекта;
- Посещать консультации и занятия по индивидуальному образовательному проекту;
- Ответственно относиться к требованиям и рекомендациям руководителя индивидуального образовательного проекта;
- Подготовить публичный отчет о проделанной работе.

*Обучающийся имеет право:*

- На консультацию и информационную поддержку руководителя на любом этапе выполнения индивидуального образовательного проекта;
- Использовать для выполнения индивидуального образовательного проекта ресурсы лица.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2013. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ (с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 « О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Алексеев Н.Г., Леонтович А.В. Критерии эффективности обучения учащихся исследовательской деятельности // Развитие исследовательской деятельности учащихся: Методический сборник. – М.: Народное образование, 2001. – С. 64-68
7. Арцев М.Н. Учебно-исследовательская работа учащихся: методические рекомендации для педагогов и учащихся //Завуч для администрации школ.-2005. - №6. - С.4-30.
8. Деловая активность. Учебное пособие, Самара, - 1998.
9. Круглова О.С. Технология проектного обучения // Завуч №6, 1999. С90-94.
10. Крылова О. Освоение Амазонии , или Использование метода проектов в преподавании. // Директор школы 1999 № 2 с.71-76.
11. Кулюткин Ю.Н. , Сухобская Г.С. Моделирование педагогических ситуаций. – М. Просвещение , 1981.
12. Леонтович А.В. Программа профессионального дополнительного образования «Исследовательская деятельность учащихся в системе общего и дополнительного образования детей» (Организация исследовательского обучения); М.: 2005
13. Нинбург Е.А. Технология научного исследования. Методические рекомендации. – СПб., 2000. – 28 с.
14. Нинбург Е.А. Технология научного исследования. Программа курса. – СПб., 2000. – 20 с.
15. Программы лауреатов V Всероссийского конкурса авторских программ дополнительного образования детей. Номинации: эколого-биологическая, социально-педагогическая. – М.: ГОУ ЦРСДОД, 2003. – 200 с
16. Шмелькова Л.В. Цель – проектно-технологическая компетентность педагога// Школьные технологии, № 4, - 2002.

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Косихинский лицей профессионального образования»

**Методические рекомендации по выполнению  
самостоятельных работ для студентов**

**2016**

РАССМОТРЕНО  
на заседании Методического Совета  
та  
Протокол №4  
« 27 » июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ООД  
Н.В. Савиных  
« 28 » июня 2016 г.

## Аннотация

Данные методические рекомендации предназначены для студентов при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплинам.

В методических рекомендациях разработаны различные виды самостоятельной внеаудиторной работы, даны указания по их выполнению, обозначены критерии оценивания.

## Содержание

1. Пояснительная записка .....	5
2. Виды самостоятельных работ .....	5
3. Основные формы самостоятельных работ студентов без участия преподавателей.....	6
3.1. Тестирование .....	6
3.2. Работа с информативными источниками .....	6
3.2.1. Подготовка конспекта первоисточника .....	6
3.2.2. Аннотирование .....	8
3.2.3. Реферирование .....	9
3.2.4. Рецензия на статью .....	10
3.2.5. Подготовка информационного сообщения .....	11
3.2.6. Подготовка и презентация доклада .....	11
3.2.7. Эссе .....	12

3.2.8. Подготовка реферата .....	13
3.3. Технология организации самостоятельной работы студентов с использованием компьютерных ресурсов.....	14
3.3.1. Подготовка материала-презентации .....	14
3.4. Методические указания к анализу кейсов – практических ситуаций...	19
4. Требования к оформлению СРС .....	20
5. Критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы студентов.....	20
Приложения	
Приложение 1. Образец аннотации	
Приложение 2. Образец реферата научной статьи	
Приложение 3. Образец титульного листа эссе	
Приложение 4. Образец титульного листа реферата	
Приложение 5. Образец оформления презентации	

## **1. Пояснительная записка**

В связи с введением в образовательный процесс нового Федерального государственного образовательного стандарта все более актуальной становится задача организации самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Студент в процессе обучения должен не только освоить учебную программу, но и приобрести навыки самостоятельной работы. Студент должен уметь планировать и выполнять свою работу.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;



- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин, МДК содержанием учебной дисциплины, МДК, учитывая степень подготовленности студентов.

## 2. Виды самостоятельных работ

В учебном процессе выделяют два вида самостоятельной работы:

- аудиторная;
- внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание внеаудиторной самостоятельной определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программ учебной дисциплины, МДК.

Согласно Положению об организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов на основании компетентностного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста, повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование, подготовка рецензий на статью и др.

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, опытно-экспериментальная работа, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

## 3. Основные формы самостоятельной работы студентов без участия преподавателей

### 3.1. Тестирование

**Тестирование** (от слова *test* — испытание, проверка). Тестирование применяется для определения соответствия предмета испытания заданным спецификациям. Традиционный тест представляет собой стандартизованный метод диагностики уровня и структуры подготовленности. В таком тесте все испытуемые отвечают на одни и те же задания, в одинаковое время, в одинаковых условиях и с одинаковыми правилами оценивания ответов. Главная цель применения традиционных тестов - установить уровень знаний.

#### **Критерии оценки:**

- “отлично” - при условии 81-100 % правильных ответов;
- “хорошо” - при условии 66-80 % правильных ответов;
- “удовлетворительно” - при условии 51-65 % правильных ответов;
- “неудовлетворительно” – при условии менее 50 % правильных ответов.

### 3.2. Работа с информативными источниками

### 3.2.1. Подготовка конспекта первоисточника

**Написание конспекта первоисточника** (статьи, монографии, учебника, книги) – представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если студент излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочнее запомнить. Недопустимо формальное переписывание из источника текста целыми абзацами и параграфами.

Работа выполняется письменно. Приветствуется составление развернутого плана прочитанного текста. Контроль может проводиться и в виде проверки конспектов преподавателем.

*Деятельность преподавателя:*

- заинтересовывает учащихся выбором интересной темы;
- консультирует при затруднениях.

*Деятельность студента:*

- читает материал источника, выбирает главное и определяет второстепенные моменты;
- устанавливает логическую связь между элементами темы;
- выделяет ключевые слова и понятия;
- заменяет сложные развернутые обороты текста более лаконичными (свертывание).

*Критерии оценки:*

- содержательность конспекта, соответствие плану;
- отражение основных положений, результатов работы автора, выводов;
- ясность, лаконичность изложения мыслей;
- наличие схем, графическое выделение особо значимой информации;
- соответствие оформления требованиям;
- аккуратность ведения конспекта;
- конспект сдан в срок.

#### **Составление плана текста**

**План текста** – это последовательное отображение его ключевых частей в кратких, но четких формулировках, которые полностью соответствуют основной теме и содержанию текста. Для того чтобы составить качественный план, необходимо опираться на основные правила.

*Инструкция:*

1. Сначала прочитайте весь текст от начала до конца. Читайте вдумчиво, не торопитесь. Если вам попадается непонятное слово, обязательно выясните его значение в словаре.
2. Затем определите тему текста и его основную **мысль**. Тема – это то, о чем говорится в тексте, а основная мысль – это то, для чего он написан. Если у вас не получается сформулировать, прочтите текст еще раз.
3. Далее разделите текст на смысловые части. Внимательно прочитайте каждую из **частей**. Выделите в ней главное и озаглавьте.
4. Запишите пункты составленного плана на черновик. Снова прочитайте текст.

Обратите внимание на следующее:

- последовательно ли отражаются повороты сюжета текста;
- точны ли формулировки пунктов;
- не повторяются ли заголовки;
- все ли главное вы выделили;
- отражена ли тема и основная мысль текста в вашем плане.

5. Если погрешностей вы не заметили, то следует проверить себя. Перескажите или письменно изложите текст, руководствуясь составленным вами планом. Если **план** составлен хорошо, то вы без проблем сможете

те воспроизвести исходный текст.

6. Теперь аккуратно перепишите окончательный вариант плана в тетрадь.

### **Оформление выписки из текста**

В толковом словаре говорится: «Выписать - значит списать какое-нибудь нужное, важное место из книги, журнала, сделать выборки» (от слова «выбрать»). Вся сложность выписывания заключается как раз в умении найти и выбрать нужное из одного или нескольких текстов. Выписки особенно удобны, когда требуется собрать материал из разных источников. Они могут служить подспорьем для более сложных видов записей, таких как тезисы, конспекты. Выписки можно составлять в гибкой форме, которая облегчала бы их накопление, изменение, а также подбор по какому-либо признаку или принципу.

#### *Инструкция:*

1. Выписки делайте после того, когда текст прочитан целиком и понятен в целом.
2. Остерегайтесь обильного автоматического выписывания цитат, взамен творческого освоения и анализа текста.
3. Выписывать можно дословно (цитатами) или свободно, когда мысли автора излагаются своими словами. Большие отрывки текста, которые трудно цитировать в полном объеме, старайтесь, предельно сократив формулировку и сконцентрировав содержание, записать своими словами. Яркие и важнейшие места приводите дословно.
4. Записывая цитаты, заключайте их в кавычки, оберегайте текст от искажений. Но если выписки делаются из одного и того же текста, кавычки возле каждой цитаты можно не ставить. В этом случае все свои мысли излагайте на полях тетради, строго отделяя от цитируемого текста. Цитата, вырванная из текста, часто теряет свой смысл, поэтому не обрывайте мысль автора.

### **Правила оформления тезисов**

**Тезисы** позволяют обобщить изучаемый материал, выразить его суть в кратких формулировках, помогая раскрыть содержание книги, статьи и доклада. Тезисы принято подразделять на основные, простые, сложные. Простые тезисы (иногда их записывают в виде цитат) обнаруживаются при первоначальном ознакомлении с текстом, а основные можно составить лишь при уяснении сути и направленности источника в целом.

Основные тезисы часто создаются на базе простых, путем их обобщения, переделки и исключения как второстепенных.

Существенную помощь при написании тезисов оказывает предварительно составленный план, который полезно приложить к тезисам.

Если тезисы составляются к пунктам сложного плана, то главным пунктам могут соответствовать основные тезисы, подпунктам — простые тезисы.

#### *Инструкция:*

1. При составлении тезисов не приводите факты и примеры.
2. Сохраняйте в тезисах самобытную форму высказывания, оригинальность авторского суждения, чтобы не потерять документальность и убедительность.
3. Изучаемый текст читайте неоднократно, разбивая его на отрывки; в каждом из них выделяйте главное, и на основе главного формулируйте тезисы.
4. Полезно связывать отдельные тезисы с подлинником текста (на полях книги делайте ссылки на страницы или шифры вкладных листов).
5. По окончании работы над тезисами сверьте их с текстом источника, затем перепишите и пронумеруйте.

### **Правила оформления схемы-конспекта**

**Конспект-схема** - это схематическая запись прочитанного. Наиболее распространенными являются схемы «генеалогическое древо» и «паучок». В схеме «генеалогическое древо» выделяются основные составляющие наиболее сложного понятия, ключевые слова и т.п. и располагаются в последовательности «сверху вниз» — от общего понятия к его частным составляющим. В схеме «паучок» название темы или вопроса записывается и заключается в овал, который составляет «тело паучка». Основные понятия записывают на схеме так, что они образуют «ножки паучка». Для того чтобы усилить устойчивость «ножки», к ним присо-

единяют ключевые слова или фразы, которые служат опорой для памяти.

*Инструкция:*

1. Подберите факты для составления схемы и выделите среди них основные, общие понятия.
2. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
3. Сгруппируйте факты в логической последовательности, дайте название выделенным группам.
4. Заполните схему данными.

### 3.2.2. Аннотирование

Слово **аннотация** происходит от латинского *annotatio* – замечание, пометка. Она представляет собой предельно сжатую описательную характеристику первоисточника. В ней в обобщенном виде раскрывается тематика публикации без полного раскрытия ее содержания. Аннотация дает ответ на вопрос, о чем говорится в первичном источнике информации.

Аннотации по содержанию и целевому назначению могут быть справочные и рекомендательные. Справочные аннотации раскрывают тематику документов и сообщают какие-либо сведения о нем, но не дают критической оценки.

Аннотацией в настоящее время называют краткую характеристику книги (или статьи), содержащую перечень основных разделов, тем или вопросов, рассматриваемых в работе. Аннотация на книгу может включать, кроме того, указание на особенности в изложении материала и адресат (для кого она предназначена). Говоря схематично, аннотация на книгу (прежде всего научную или учебную) отвечает на вопросы *о чем? из каких частей? как? для кого?* Это как бы ее основные, стандартные смысловые элементы.

При составлении аннотации не следует пересказывать содержание документов (выводы, рекомендации, фактический материал). Нужно свести к минимуму использование сложных оборотов, употребление личных и указательных местоимений.

*Общие требования, предъявляемые к написанию аннотаций, следующие:*

1. Учет назначения аннотации.
2. Объем аннотации колеблется от 500-2000 печатных знаков.
3. Соблюдение логичности структуры, которая может отличаться от порядка изложения в оригинале.
4. Соблюдение языковых особенностей аннотации, что включает в себя следующее:

- изложение основных положений оригинала просто, ясно, кратко;
- избегание повторений, в том числе и заглавия статьи;
- соблюдение единства терминов и сокращений;
- использование общепринятых сокращений;
- употребление безличных конструкций типа «рассматривается..., анализируется..., сообщается...» и пассивного залога;
- избегание использования прилагательных, наречий, вводных слов, не влияющих на содержание;
- использование некоторых обобщающих слов и словосочетаний, обеспечивающих логические связи между отдельными частями высказываний типа «как показано...», «..., однако», «следовательно...».

*Состав аннотации:*

1. Вводная часть - библиографическое описание.
2. Основная часть – перечень основных, затронутых в публикации проблем.
3. Заключительная часть – краткая характеристика и оценка, назначение аннотируемой работы (кому адресуется данная публикация).

Итак, аннотация - это краткое, обобщенное описание (характеристика) текста книги, статьи. Перед текстом аннотации даются выходные данные (автор, название, место и время издания). Эти данные можно включить и в первую часть аннотации. Аннотация обычно состоит из двух частей.

В первой части формулируется основная тема книги, статьи; во второй части перечисляются (называются) основные положения. Субъект действия в аннотации обычно не называется, потому, что он известен из контекста;

активнее употребляются пассивные конструкции (глагольные и причастные).

### 3.2.3. Реферирование

**Реферат** (от лат. *referte*, что означает «сообщаю») представляет собой краткое изложение в письменном

виде или в форме публичного доклада содержания научного труда литературы по теме с раскрытием его основного содержания по всем затронутым вопросам, сопровождаемое оценкой и выводами референта. Он должен дать читателю объективное представление о характере освещаемой работы, изложить наиболее существенные моменты ее содержания.

В отличие от аннотации реферат не только дает ответ на вопрос о чем говорится в первичном печатном документе, но и что говорится, т.е. какая основная информация содержится в реферируемом первоисточнике. Реферат дает описание первичного документа, оповещает о выходе в свет и о наличии соответствующих первичных документов, также он является источником для получения справочных данных и самостоятельным средством научной информации. Реферат может быть выполнен в письменном виде и в форме устного доклада.

Цель реферата – дать читателю относительно полное представление о затронутых в первоисточнике вопросах и тем самым освободить пользователя от необходимости полного перевода первоисточника.

Различают два основных вида рефератов:

1. Информативный реферат (реферат-конспект).
2. Индикативный реферат (реферат-резюме).

Информативный реферат содержит в обобщенном виде все основные положения оригинала, сведения о методике исследования, использовании оборудования и сфере применения. Наиболее распространенной формой является информативный реферат.

В индикативном реферате приводятся не все положения, а лишь только те, которые тесно связаны с темой реферируемого документа.

Рефераты, составленные по одному источнику, называются монографическими. Рефераты, составленные по нескольким источникам на одну тему, являются обзорными.

В реферате материал подается в форме консультации или описания фактов. Информация излагается точно, кратко, без искажений и субъективных оценок. Краткость достигается во многом за счет использования терминологической лексики, а также применения таблиц, формул, иллюстраций. В тексте реферата не должно быть повторов и общих фраз. Исключается использование прямой речи и диалогов.

В ходе реферирования всегда выполняются две задачи:

- выделение основного и главного;
- краткое формулирование этого главного.

*Инструкция:*

1. Проводится беглый просмотр первичного документа и ознакомление с общим смыслом. Обращается внимание на заголовки, графики, рисунки и т.д.
2. Текст читается вторично более внимательно для ознакомления с общим содержанием и для целостного восприятия. На данном этапе определяются значения незнакомых слов по контексту и по словарю.
3. Определяется основная тема текста.
4. Проводится смысловой анализ текста с целью выделения абзацев, содержащих информацию, которая подтверждает, раскрывает или уточняет заглавие текста. Абзацы, содержащие информацию по теме, отмечаются знаком (+), где нет существенной информации знаком (-). Абзацы, требующие проведения дополнительного анализа, отмечаются знаком (?).
5. Перечитываются абзацы, вызвавшие трудность в понимании. Если возникает.
6. Определяется ключевая мысль каждого абзаца, отмеченного знаком (+). Таким образом, составляется логический план текста. Желательно все пункты плана формулировать назывными предложениями, оставляя на бумаге после каждого пункта плана свободное место для последующего формулирования главной мысли этого раздела. Главная мысль и доказательства записываются одним или двумя краткими предложениями.

Подводя итог, можно резюмировать следующее:

1. Реферат - это композиционно организованное, обобщенное изложение содержания источника информации (статьи, ряда статей, монографии и др.).
2. Реферат состоит из трех частей: общая характеристика текста (выходные

данные, формулировка темы); описание основного содержания; выводы референта. Реферат должен раскрывать основные концепции исходного текста.

3. Цель реферирования: создать "текст о тексте". Следует избегать связок типа: в 1 абзаце, во 2 абзаце и т.д.

### 3.2.4. Рецензия на статью

**Рецензия** (recensio — рассмотрение, проверка, разбор) — небольшая критическая статья или заметка, по большей части монографического характера, по поводу той или иной книги, только что вышедшей в свет.

*Процесс создания рецензии*

- Восприятие произведения — непосредственно-эмоциональный акт коммуникативного общения с произведением;
- Размышление над прочитанным, увиденным, услышанным;
- «разъятие гармонии» (по В. Г. Белинскому) — практическое осуществление анализа, то есть определение темы и идеи произведения, системы образов, выражающих замысел художника, структурно-композиционных особенностей произведения, характера конфликта как его движущей силы, своеобразия языка и стиля;
- Собственно написание текста.

*Инструкция:*

1. Запишите выходные данные источника.
2. Изучите текст и выделите круг вопросов, затронутых в тексте.
3. Определите характер их освещения (достаточно полный, поверхностный).
4. Выделите в тексте главное, существенное, что характеризует прочитанный материал с точки зрения его теоретической или практической значимости для изучаемой науки или специальности.
5. Установите логические связи между главными, существенными научными положениями, содержащимися в тексте.
6. Определите актуальность, научную, практическую значимость рассматриваемой работы.
7. В заключение сделайте вывод об актуальности и новизне темы, важности поднятой проблемы, оригинальности решения, достоверности и эффективности результатов. В выводе дайте общую оценку текста и сферы возможного применения.

### 3.2.5. Подготовка информационного сообщения

**Подготовка информационного сообщения** — это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером — сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

*Деятельность преподавателя:*

- определяет тему и цель сообщения;
- определяет место и срок подготовки сообщения;
- оказывает консультативную помощь при формировании структуры сообщения;
- рекомендует базовую литературу;
- оценивает сообщение в контексте занятия.

*Деятельность студента:*

- собирает и изучает литературу по теме;
- составляет план или графическую структуру сообщения;
- выделяет основные понятия;
- вводит в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформляет текст письменно;
- сдаёт на контроль преподавателю и озвучивает в установленный срок.

*Инструкция.*

Так как сообщение носит чисто информативный характер, время на его озвучивание должно составлять не более 5 – 7 минут.

*Критерии оценки:*

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

### 3.2.6. Подготовка и презентация доклада

**Доклад** - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материал, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, формировать интерес к научному познанию.

*Деятельность преподавателя:*

- выдаёт темы докладов;
- определяет сроки подготовки доклада;
- оказывает консультативную помощь студенту;
- определяет объём доклада: рекомендуемый объем - 5-6 листов формата А4, включая титульный лист и содержание;
- указывает основную литературу;
- оценивает доклад и презентацию в контексте занятия.

*Деятельность студента:*

- собирает и изучает литературу по теме;
- выделяет основные понятия;
- вводит в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформляет доклад письменно (иллюстрирует компьютерной презентацией);
- сдает на контроль преподавателю и озвучивает в установленный срок.

*Инструкция докладчикам и содокладчикам:*

Докладчики и содокладчики должны *знать и уметь*:

- сообщать новую информацию;
- использовать технические средства;
- знать и хорошо ориентироваться в теме всей презентации;
- уметь дискутировать и быстро отвечать на вопросы;
- четко выполнять установленный регламент: докладчик - 10 мин., содокладчик - 5 мин.

Необходимо помнить, что выступление состоит из трех частей: вступление, основная часть и заключение.

**Вступление** помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать:

- тему презентации (доклада);
- сообщение основной идеи (цели, задачи);
- краткое перечисление рассматриваемых вопросов;
- живую интересную форму изложения.

**Основная часть**, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами (с иллюстрациями разработанной в компьютерной презентации).

**Заключение** - это ясное четкое обобщение и краткие выводы.

*Критерии оценки:*

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

### 3.2.7. Эссе

**Эссе** – одна из форм письменных работ, небольшая по объему самостоятельная письменная работа по конкретной теме. Студент вправе самостоятельно выбрать задание для подготовки эссе из прилагаемого их

перечня в пособии в рамках каждой темы практических занятий.

Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных умозаключений. Эссе должно содержать чёткое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. В зависимости от предложенного задания допускаются различные формы представления эссе (таблицы, схемы и др.). В конце работы обязательно указывается список использованной для подготовки эссе литературы.

*Требования к эссе:*

- представление собственной точки зрения;
- аргументация фактами;
- теоретическое обоснование;
- использование терминов и цитат;
- представление различных точек зрения;
- самостоятельность и индивидуальность;
- логичность;
- использование приемов сравнения и обобщения;
- грамотность;
- объем 5-10 страниц.

Необходимо выделение абзацев, красных строк, установление логической связи абзацев: так достигается целостность работы.

*Структура эссе*

- мысли автора эссе по проблеме излагаются в форме кратких тезисов;
- мысль должна быть подкреплена доказательствами - поэтому за тезисом следуют аргументы.

Качество работы оценивается по таким критериям как: самостоятельность выполнения, способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность, оригинальность решения задания, уровень освоения темы и изложения материала (обоснованность отбора материала, использование первичных источников, способность самостоятельно осмысливать факты, структура и логика изложения).

### 3.2.8. Подготовка реферата

**Реферат** – форма письменной работы. Как правило, реферат является самостоятельным библиографическим исследованием студента, носящим описательно-аналитический характер. Объем реферата может достигать 10-15 страниц. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких литературных источников (монографий, научных статей и т.д.) по теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям.

*Порядок сдачи и защиты рефератов*

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1-2 недели до зачетного занятия;
2. При оценке реферата преподаватель учитывает:
  - соответствие содержания теме;
  - грамотность и полноту использования источников
  - связность, логичность и грамотность составления;
  - оформление в соответствии с требованиями ГОСТ.
3. Защита тематического реферата в рамках часов учебной дисциплины.
4. Защита реферата студентом предусматривает доклад по реферату не более 5-7 минут и ответы на вопросы.

На защите *запрещено* чтение текста реферата. Общая оценка за реферат выставляется с учетом оценок за работу, доклад, умение вести дискуссию и ответы на вопросы.

*Содержание и оформление разделов реферата*

**Титульный лист.** Является первой страницей реферата и заполняется по строго определенным правилам.



В верхнем поле указывается полное наименование учебного заведения.

В среднем поле дается заглавие реферата, которое проводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.

Далее, ближе к левому краю титульного листа, указываются фамилия, инициалы студента, написавшего реферат, а также его курс и группа. Ниже указываются фамилия и инициалы преподавателя - руководителя работы.

В нижнем поле указывается год написания реферата.

После титульного листа помещают **содержание**, в котором приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Сокращать их или давать в другой формулировке и последовательности нельзя.

**Введение.** Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, цель реферата, указывается объект / предмет / рассмотрения, приводится характеристика источников для написания работы и краткий обзор имеющейся по данной теме литературы. Актуальность предполагает оценку своевременности и социальной значимости выбранной темы, обзор литературы по теме отражает знакомство автора реферата с имеющимися источниками, умение их систематизировать, критически рассматривать, выделять существенное, определять главное.

**Основная часть.** Содержание этой части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Исследователь должен показать умение сжато, последовательно и аргументировано излагать материал, обобщать, анализировать, делать логические выводы.

**Заключительная часть.** Предполагает последовательное, логически стройное изложение обобщенных выводов по рассматриваемой теме.

**Библиографический список использованной литературы.**

В работах используются следующие способы построения библиографических списков: по алфавиту фамилий, авторов или заглавий; по тематике; по видам изданий; по характеру содержания; списки смешанного построения. Литература в списке указывается в алфавитном порядке.

В **приложении** помещают вспомогательные или дополнительные материалы, которые загромождают текст основной части работы / таблицы, карты, графики, неопубликованные документы, переписка и т.д. Каждое приложение должно начинаться с нового листа / страницы / с указанием в правом верхнем углу слова "Приложение" и иметь тематический заголовок. При наличии в работе более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами / без знака " № " /, например, " Приложение 1".

*Реферат оценивается исходя из следующих критериев:*

- поставлена ли цель в работе;
- сумел ли студент самостоятельно составить логический план к теме и реализовать его;
- каков научный уровень реферата;
- собран ли достаточный фактический материал;
- удалось ли раскрыть тему;
- показана ли связь рассматриваемой темы с современными проблемами науки и общества, со специальностью студента;
- каков авторский вклад в систематизацию, структурирование материала, в составлении заключения;
- достигнута ли цель работы.

### **3.3. Технология организации самостоятельной работы студентов с использованием компьютерных ресурсов**

#### **3.3.1. Подготовка материала-презентации**

**Создание материалов-презентаций** – это вид самостоятельной работы студентов по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint.

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

#### *Деятельность преподавателя:*

- рекомендует литературу;
- помогает в выборе главных и дополнительных элементов темы;
- консультирует при затруднениях.

#### *Деятельность студента:*

- изучает материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
- устанавливает логическую связь между элементами темы;
- представляет характеристику элементов в краткой форме;
- выбирает опорные сигналы для акцентирования главной информации и отображает в структуре работы;
- оформляет работу и предоставляет к установленному сроку.

#### *Критерии оценки:*

- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- эстетичность оформления, его соответствие требованиям;
- работа представлена в срок.

#### *Составление презентации*

К подготовке презентации необходимо подходить очень внимательно, в ней вы должны максимально эффективно и оптимально представить информацию вашего выступления. Разделите свой текст (который вам необходимо подать) на несколько блоков, чтобы составить план и определить число слайдов презентации. Каждый этап должен быть представлен заголовком и несколькими поясняющими предложениями: это могут быть определения, важные факты и т.п.

Внимательно относитесь к подбору шрифтов (лучше больший размер, чтобы увидели все), цветов (контрастные для текста и фона), презентация должна быть стильной, выдержанной, не пестрой и разноцветной (только если этого не требует предмет представления).

Нужно составлять презентацию так, чтобы глядя только на нее, вы смогли восстановить весь текст выступления без вспомогательных записей.

Обязательно создайте титульный лист, где нужно указать название темы, ваше имя. Обозначьте также план выступления и его цель. Завершением презентации должны стать выводы – ключевые моменты, на которых вам хотелось бы сделать акцент.

Включайте в презентацию цифры, таблицы, диаграммы и графики, фотографии, рисунки, формулы, такая наглядная подача информации и запоминается и воспринимается легче.

Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению: видеозапись, снимки, чертежи, графики. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

#### *Общие требования к презентации:*

Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.

Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; название выпускающей организации; фамилия, имя, отчество автора; где работает автор проекта и его должность.

Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) урока-презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.

Дизайн-требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

*Практические рекомендации по созданию презентаций.*

Создание презентации состоит из трех этапов:

*I. Планирование презентации* – это многошаговая процедура, включающая определение целей, формирование структуры и логики подачи материала. Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.
7. Проверка логики подачи материала.
8. Подготовка заключения.

*II. Разработка презентации* – методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.

*III. Репетиция презентации* – это проверка и отладка созданной презентации.

*Требования к оформлению презентаций*

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

*Оформление слайдов:*

<b>Стиль</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдайте единый стиль оформления</li> <li>- Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.</li> <li>- Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).</li> </ul>
<b>Фон</b>	Для фона предпочтительны холодные тона
<b>Использование цвета</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.</li> <li>- Для фона и текста используйте контрастные цвета.</li> <li>- Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.</li> </ul>
<b>Анимационные эффекты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.</li> <li>- Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.</li> </ul>

**Представление информации:**

<b>Содержание информации</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте короткие слова и предложения.</li> <li>- Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.</li> <li>- Заголовки должны привлекать внимание аудитории.</li> </ul>
<b>Расположение информации на странице</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Предпочтительно горизонтальное расположение информации.</li> <li>- Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.</li> <li>- Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.</li> </ul>
<b>Шрифты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Для заголовков – не менее 24.</li> <li>- Для информации не менее 18.</li> <li>- Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.</li> <li>- Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.</li> <li>- Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.</li> <li>- Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).</li> </ul>
<b>Способы выделения информации</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Следует использовать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• рамки; границы, заливку;</li> <li>• штриховку, стрелки;</li> <li>• рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Объем информации</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.</li> <li>- Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.</li> </ul>
<b>Виды слайдов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами.</li> </ul>

### Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	- Соответствие целей поставленной теме - Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	- Соответствие целям и задачам - Содержание умозаключений - Вызывают ли интерес у аудитории - Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	- Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях - Все заключения подтверждены достоверными источниками - Язык изложения материала понятен аудитории - Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации; статистика; диаграммы и графики; экспертные оценки; ресурсы Интернет; примеры; сравнения; цитаты и т.д.
Подача материала проекта – презентации	Хронология; приоритет; тематическая последовательность; структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	- От вступления к основной части - От одной основной идеи (части) к другой - От одного слайда к другому - Гиперссылки
Заключение	- Яркое высказывание - переход к заключению - Повторение основных целей и задач выступления - Выводы - Подведение итогов - Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	- Шрифт (читаемость); корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков); элементы анимации
Техническая часть	Грамматика; подходящий словарь; наличие ошибок правописания и опечаток

### Критерии оценивания презентаций (баллы)

Параметры оценивания презентации	Выставляемая оценка (балл) за представленный проект (от 1 до 3)
Связь презентации с программой и учебным планом	

Содержание презентации.	
Заключение презентации	
Подача материала проекта – презентации	
Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.)	
Наличие импортированных объектов из существующих цифровых образовательных ресурсов и приложений Microsoft Office	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
<b>Итоговое количество баллов:</b>	

На каждую представленную презентацию заполняется данная таблица, где по каждому из критериев присваиваются баллы от 1 до 3, что соответствует определённым уровням развития ИКТ-компетентности: 1 балл – это низкий уровень владения ИКТ-компетентностью, 2 балла – это средний уровень и, наконец, 3 балла – высокий уровень владения ИКТ-компетентностью.

#### Определение уровня владения ИКТ - компетентностью

Количество набранных баллов за представленный проект	Уровни владения ИКТ-компетентностью
От 27 баллов до 18 балла	Высокий уровень
От 17 баллов до 9 баллов	Средний уровень
От 7 баллов	Низкий уровень

#### 3.4. Методические указания к анализу кейсов – практических ситуаций

**Кейс** представляет собой проблемную ситуацию, предлагаемую студентам в качестве задачи для анализа и поиска решения. Обычно кейс содержит схематическое словесное описание ситуации, статистические данные, а также мнения и суждения о ситуациях, которые трудно предсказать или измерить. Кейс охватывает такие виды речевой деятельности как чтение, говорение и письмо. Кейсы наглядно демонстрируют, как на практике применяется теоретический материал.

*Типы кейсов:*

- *Структурированный кейс*, в котором дается минимальное количество дополнительной информации.
- *Маленькие наброски*, содержащие, как правило, 1-10 страниц текста.
- *Большие неструктурированные кейсы* объемом до 50 страниц.

Для успешного анализа кейсов следует придерживаться ряда **принципов**:

- использовать знания, полученные в процессе лекционного курса;
- внимательно читать кейс для ознакомления с имеющейся информацией, не торопиться с выводами;
- не смешивать предположения с фактами.

*Анализ кейса должен осуществляться в определенной последовательности:*

1. Выделение проблемы.
2. Поиск фактов по данной проблеме.
3. Рассмотрение альтернативных решений.
4. Выбор обоснованного решения.

При проведении письменного анализа кейса помните, что основное требование, предъявляемое к нему, – краткость.

#### **4. Требования к оформлению СР**

При выполнении самостоятельных работ с информационными источниками рекомендуется оформлять сообщение в формате А-4 в печатном виде.

Шрифт – Times New Roman – 14, со следующими полями: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 2 см, междустрочный интервал - одинарный.

Страницы нумеруются (на титульном листе и содержании номер страницы не ставится, хотя эти 2 листа входят в общую нумерацию страниц, поэтому нумерация основного текста работы начинается с 3 страницы). Номера страниц проставляются арабскими цифрами внизу страницы, выравнивание по ширине.

*Список литературы* составляется в алфавитном порядке фамилий авторов или названий произведений (при отсутствии фамилии автора). В списке применяется общая нумерация литературных источников. При оформлении исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место и год издания, общее количество страниц.

*Приложения* оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу надпись: «Приложение» с указанием его порядкового номера; если приложений несколько, то: «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

#### **5. Критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы студентов**

**Отметка «5»** ставится, если обучающийся: творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «4»** ставится, если обучающийся: правильно планирует выполнение работы; самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «3»** ставится, если обучающийся: допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если обучающийся: не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Приложение 1

Образец аннотации

Фролов И.Г. Глобальные проблемы, человек и судьбы человечества // Философия и политика в современном мире. - М.: Наука, 2005.-С. 44-60.

Статья посвящена влиянию глобальных проблем на различные стороны жизни человека и на решение вопроса о будущем цивилизации. В статье рассматриваются пути и методы решения глобальных проблем мыслителями различных направлений.



1. Вводная часть реферата

В статье "...", помещенной в журнале "... " №... за ... год, рассматриваются вопросы (проблемы, пути, методы)

Автор статьи - известный ученый...

Статья называется (носит название..., под названием..., озаглавлена..., под заголовком..., опубликована в...)

2. Тема статьи, ее общая характеристика

Тема статьи - ... (Статья на тему..., Статья посвящена теме (проблеме, вопросу)...)...

Статья представляет собой обобщение (изложение, описание, анализ, обзор).

3. Проблема статьи

В статье речь идет... (о чем?), (говорится (о чем?), рассматривается (что?)), дается оценка (чему? чего?), анализ (чего?), изложение (чего?).

Сущность проблемы сводится... (к чему?), заключается (в чем?), состоит (в чем?).

4. Композиция статьи

Статья делится на ... части (-ей) (состоит из ... частей, начинается (с чего?), заканчивается (чем?)...).

5. Описание основного содержания статьи

Во введении формулируется ...(что?) (дается определение ...(чего?) )

В начале статьи определяются (излагаются) цель (цели, задачи)...

Далее дается общая характеристика проблемы (глав, частей), исследования, статьи...

В статье автор ставит(затрагивает, освещает) следующие проблемы.

В основной части излагается (что?), приводится аргументация (в пользу чего? против чего?), дается обобщение (чего?) (научное описание (чего?)...)

В статье также затронуты такие вопросы, как...

6. Иллюстрация автором своих положений

Автор приводит (ссылается на) пример(ы) (факты, цифры, данные), подтверждающие, иллюстрирующие его положения...

7. Заключение, выводы автора

Автор приходит к выводу (заключению), что... (подводит нас к..., делает вывод, подводит итог).

В заключение говорится, что... (о чем?)

8. Выводы и оценки референта

В итоге можно (необходимо, хотелось бы) сказать (подчеркнуть, отметить)...

Таким образом, в статье нашло отражение...

Оценивая работу в целом, можно утверждать...

Безусловной заслугой автора является...

Основная ценность работы состоит (заключается) (в чем ?)...

Достоинством работы является...

Недостатком работы является...

С теоретической (практической) точки зрения важно (существенно)...

Вызывают возражения (сомнения)...

Нельзя (не) согласиться с...

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Косихинский лицей профессионального образования»

**Эссе на тему: ...**

Выполнил: студент группы .....

ФИО

Научный руководитель.....

ФИО

Косиха  
2016

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Косихинский лицей профессионального образования»

РЕФЕРАТ

На тему:

Выполнил (а) \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_  
курс, группа \_\_\_\_\_  
профессия ( специальность)  
\_\_\_\_\_

Проверил \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. преподавателя \_\_\_\_\_

Косиха  
2016

**Образец содержания**  
**Содержание**

Введение .....	2
Глава 1 .....	3
Глава 2 .....	6
Глава 3 .....	10
Заключение .....	14
Список литературы.....	16

1. Первый слайд:

Тема информационного сообщения (или иного вида задания):  
\_\_\_\_\_

Подготовил: Ф.И.О. студента, курс, группа, специальность

Руководитель: Ф.И.О. преподавателя

2. Второй слайд

План:

1. \_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_.

3. Третий слайд

Литература:

4. Четвертый слайд

Лаконично раскрывает содержание информации, можно  
включать рисунки, автофигуры, графики, диаграммы  
и другие способы наглядного отображения информации

МИНИСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОСИХИНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Утверждаю:

Директор КГБПОУ «Косихинский лицей  
профессионального образования»

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Воспитательный компонент программы подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09. Повар, кондитер  
Срок действия: с 01.09.2017 г. по 30.06.2021 г.

с.Косиха

## Введение

Воспитание - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающегося на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства (Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", ст.2 п.2).

Необходимость развития воспитательной компоненты обусловлена и реальной ситуацией, сложившейся в современной детской, подростковой и молодёжной среде. Низкий уровень этического, гражданско-патриотического, культурно-эстетического развития может привести к возникновению в детской, подростковой и молодёжной среде межэтнической и межконфессиональной напряжённости, ксенофобии, к дискриминационному поведению детей и подростков, агрессивности, травле сверстников и другим асоциальным проявлениям.

Тенденции, проявляющиеся в подростковой и молодёжной среде, свидетельствуют о необходимости усиления участия образовательных учреждений, всех общественных институтов в решении задач воспитания, формирования социальных компетенций и гражданских установок. Для этого требуется разработка системы мер по формированию воспитательной компоненты на межведомственной основе.

Законопослушность, правопорядок, развитие экономики и социальной сферы, качество труда и общественных отношений – всё это непосредственно зависит от принятия гражданином России общенациональных и общечеловеческих ценностей и следования им в личной и общественной жизни.

Развивающемуся обществу нужны современно образованные, нравственные, предприимчивые люди, которые могут самостоятельно принимать ответственные решения, прогнозируя их возможные последствия, способные к сотрудничеству, отличаются мобильностью, динамизмом, конструктивностью, обладают развитым чувством ответственности.

Целями государственной молодёжной политики являются совершенствование правовых, социально-экономических и организационных условий для успешной самореализации молодежи, направленной на раскрытие ее потенциала для дальнейшего развития Российской Федерации, а также содействие успешной интеграции молодежи в общество и повышению ее роли в жизни страны.

Российскую школу, дополнительное и профессиональное образование, поддержку детского творчества нужно настроить на будущее страны, на запросы как людей, молодых людей в данном случае, так и на запросы экономики, имея в виду перспективы ее развития. Им, ребятам, предстоит решать еще более сложные задачи, и они должны быть готовы стать первыми, стать не только успешными в профессии, но и просто порядочными людьми с прочной духовной и нравственной опорой.

Формирование развитой личности составляет одну из главных задач современного общества.

Воспитание – это целенаправленный и организованный процесс формирования личности.

В настоящее время благодаря государственной политике в сфере образования наметились положительные тенденции, определяющие воспитание как приоритетную сферу, обеспечивающую человеческий ресурс социально-экономического развития страны. Разрабатываются законодательная база развития образования в стране и регионах, федеральные и региональные программы и проекты по воспитанию детей и молодежи.

За последние годы в образовательных учреждениях особенно усилилось внимание к разработке и реализации системы гражданского, патриотического и физического воспитания, к профилактике социального сиротства, к преодолению проявлений асоциального поведения обучающихся и молодежи, к защите прав детей.

Основной акцент в воспитательной работе сделан на гражданско-патриотическое, духовно – нравственное воспитание, организацию социальной практики, профессиональную ориентацию, культурно - досуговую деятельность.

Программа воспитания и социализации обучающихся при получении СОО, СПО должна быть направлена на воспитание высоконравственного, творческого, компетентного гражданина России, принимающего судьбу своей страны как свою личную, осознающего ответственность за ее настоящее и будущее, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации, подготовленного к жизненному самоопределению и построена на основе базовых национальных ценностей российского общества, таких, как патриотизм, социальная солидарность, гражданственность, семья, здоровье, труд и творчество, наука, образование, традиционные религии России, искусство, природа, человечество.

Развитие мировой экономики и общества в целом влечет за собой кардинальные изменения в содержании профессионального образования, предъявляя повышенные требования к подготовке квалифицированных кадров. Сегодня необходима модель профессиональной подготовки, которая бы соответствовала реальным требованиям работодателей, способствовала формированию специалистов, адаптированных к условиям конкретного предприятия в данной производственной группе, а также обладающих инициативностью, исполнительностью и социальной ответственностью за результаты труда. Согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, который реализует современная система среднего профессионального образования, необходимо максимально приблизить программы подготовки специалистов к условиям их будущей профессиональной деятельности. Современному производству необходимы специалисты, обладающие хорошей теоретической и практической подготовкой, социально-профессиональной зрелостью и усвоившие профессиональные нормы и ценности. Так, в послании Федеральному собранию Президент Российской Федерации В.В. Путин сделал акцент на необходимости внедрения моделей образования, эффективных с точки зрения подготовки высококвалифицированных кадров для современного производства.



## 2. Основные задачи воспитания и социализации

<p>В области формирования личностной культуры:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• укрепление способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала;</li> <li>• укрепление нравственности и основ нравственного самосознания;</li> <li>• укрепление морали;</li> <li>• усвоение обучающимся базовых национальных ценностей, духовных традиций народов России;</li> <li>• укрепление у обучающихся позитивной нравственной самооценки, самоуважения и жизненного оптимизма;</li> <li>• развитие эстетических потребностей, ценностей и чувств;</li> <li>• развитие способности открыто выражать и аргументировано отстаивать свою нравственно оправданную позицию, проявлять критичность к собственным намерениям, мыслям и поступкам;</li> <li>• развитие способности к самостоятельным поступкам и действиям, совершаемым на основе морального выбора, к принятию ответственности за их результаты;</li> <li>• развитие трудолюбия, способности к преодолению трудностей, целеустремлённости и настойчивости в достижении результата;</li> <li>• формирование творческого отношения к учёбе, труду, социальной деятельности на основе нравственных ценностей и моральных норм;</li> <li>• формирование у обучающихся первоначальных профессиональных намерений и интересов, осознание нравственного значения будущего профессионального выбора;</li> <li>• осознание подростком ценности человеческой жизни, формирование умения противостоять в пределах своих возможностей действиям и влияниям, представляющим угрозу для жизни, физического и нравственного здоровья, духовной безопасности личности; формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни;</li> </ul>
<p>В области формирования социальной культуры:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• укрепление российской гражданской идентичности;</li> <li>• развитие патриотизма и гражданственности;</li> <li>• развитие навыков и умений организации и осуществления сотрудничества в решении лично и социально значимых</li> </ul>

	<p>проблем на основе знаний, полученных в процессе образования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование у подростков первичных навыков успешной социализации, представлений об общественных приоритетах и ценностях, ориентированных на эти ценности образцах поведения;</li> <li>• формирование у обучающихся социальных компетенций, необходимых для конструктивного, успешного и ответственного поведения в обществе;</li> <li>• укрепление доверия к другим людям, институтам гражданского общества, государству;</li> <li>• развитие доброжелательности и эмоциональной отзывчивости, понимания и сопереживания другим людям, приобретение опыта оказания помощи другим людям;</li> <li>• усвоение гуманистических и демократических ценностных ориентаций;</li> <li>• формирование осознанного и уважительного отношения к традиционным религиям и религиозным организациям России, к вере и религиозным убеждениям других людей;</li> <li>• формирование культуры межэтнического общения, уважения к культурным, религиозным традициям, образу жизни представителей народов России;</li> </ul>
<p>В области формирования семейной культуры:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• укрепление отношения к семье как основе российского общества;</li> <li>• формирование представлений о значении семьи для устойчивого и успешного развития человека;</li> <li>• укрепление у обучающегося уважительного отношения к родителям, осознанного, заботливого отношения к старшим и младшим;</li> <li>• усвоение таких нравственных ценностей семейной жизни, как любовь, забота о любимом человеке, продолжение рода, духовная и эмоциональная близость членов семьи, взаимопомощь и др.;</li> <li>• формирование начального опыта заботы о социально-психологическом благополучии своей семьи.</li> </ul>

**Принципы и особенности организации содержания воспитания и социализации обучающихся:**

- принцип ориентации на идеал;
- аксиологический принцип;
- принцип следования нравственному примеру;
- принцип диалогического общения;

- принцип идентификации;
- принцип полисубъектности воспитания и социализации;
- принцип совместного решения лично и общественно значимых проблем;
- принцип системно-деятельностной организации воспитания.

### **3. Основные направления воспитательной работы с обучающимися КГБПОУ «Косихинский лицей профессионального образования»:**

- гражданско-патриотическое воспитание
- духовно-нравственное воспитание
- социально-профессиональное, трудовое воспитание
- валеологическое воспитание
- семейное воспитание
- творческо-эстетическое воспитание

Ежегодно планируются традиционные мероприятия

#### 1. Общелицейские:

- день знаний;
- день учителя;
- день пожилого человека;
- посвящение в студенты;
- день матери;
- новогодний бал-маскарад;
- выпускной;
- день защитника Отечества
- день открытых дверей
- конкурс исследовательских работ краеведческой направленности;
- мероприятия, посвященные дню Победы в ВОВ.

#### 2. Спортивные мероприятия, социально-значимые акции:

- туристический слет;
- экологический квест;
- акция «1 декабря-всемирный день борьбы со СПИДом»;
- участие в районном конкурсе «А ну-ка парни»;
- акция «Весенняя неделя добра»;
- песенный флэш-моб, посвященный Дню Победы;
- акция «Я-гражданин России».

### 3. Тематические месячники:

Месяц	Наименование декад, месячников
Сентябрь	Безопасность
Октябрь	Месячник пожилого человека, месячник краеведения, декада профессии «Повар, кондитер»
Ноябрь	Месячник ЗОЖ
Декабрь	Месячник правового воспитания
Январь	Военно-патриотического воспитания, профилактика наркомании
Февраль	Профориентация
Март	Семейное воспитание. Профориентация. Декада профессии «Продавец, контролер, кассир»
Апрель	День рождения лица, день космонавтики, декада профессии «Тракторист-машинист с/х производства»
Май	Месячник, посвященный Дню Победы в ВОВ
июнь	Подведение итогов учебного года, планирование на следующий учебный год

### Мероприятия проводятся в соответствии с циклограммой

Дни недели	Недели месяца			
	первая	вторая	третья	четвертая
Понедельник	МК по ВР	МК по УР	Педагогический совет Производственное совещание День инспектора ПДН (в общежитии)	Методсовет Семинар
Вторник	Информчас	Лекторий	Классный час	Собрания в группах

Совет мастеров				
Среда	Линейка наркопост (1 раз в квартал)	Творческая переменка (1-2 раза в мес.) Совет общежития	Студенческий Совет (1 раз в 2 мес.)	Творческая переменка (после 3 урока) Совет профилактики- 1 раз в 2 месяца (после уроков)
Четверг	Тематические мероприятия, вечера отдыха и т.д.			
пятница	Медицинский лекторий «Твое здоровье» (общежитие)	Творческая мастерская выпуск газеты	Медицинский лекторий «Твое здоровье» (общежитие)	Час общения «Нам вместе интересно» (совместно с Советом ветеранов)
Суббота	Субботный кинозал (общежитие)			
Воскресенье	Клуб выходного дня (общежитие)			

**План мероприятий по реализации воспитательного компонента программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09. Повар, кондитер**

Общие компетенции, которыми должен обладать выпускник, освоивший ППКРС	действия	мероприятия по реализации воспитательного компонента по годам обучения			
		2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021
1	2	3	4	5	6
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Проводит объективный анализ качества результатов собственной деятельности и указывает субъективное значение результатов деятельности. Принимает управленческие решения по совер-	Цикл классных часов «Земля еще и потому щед-	Конкурс творческих работ «Кухня народов мира»	Участие в региональном этапе конкурса WorldSkills Russia	Деловая игра «Создание собственного предприя-

	<p>шенствованию собственной деятельности. Организует собственное профессиональное развитие и самообразование в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры. Занимается самообразованием для решения четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности.</p>	<p>ра, что в мире существуют повара!»</p>	<p>Участие в конкурсе WorldSkills Russia</p>		<p>тия»</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Обучает членов группы (команды) рациональным приемам по организации деятельности для эффективного выполнения коллективного проекта. Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта. Справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды). Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности. Использует вербальные и невербальные способы эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.</p>	<p>Участие в студенческом самоуправлении (лицей, общежитие, группа).  Деловая игра «Я-повар»</p>	<p>Участие в студенческом самоуправлении (лицей, общежитие, группа).  День студенческого самоуправления.  Проведение мастер-классов для первокурсников, проживающих в общежитии «Кулинарный марфон»</p>	<p>Участие в студенческом самоуправлении (лицей, общежитие, группа).  Проведение мероприятия «День повара»;  Проведение курса «Погружение в профессию» для учащихся 9 классов Косихинской СОШ</p>	<p>Участие в студенческом самоуправлении (лицей, общежитие, группа).  Круглый стол с участием руководителей предприятий общественного питания, центра занятости населения.</p>
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо-</p>	<p>Использует вербальные и невербальные способы коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста. Соблюдает нормы публичной речи и регламент.</p>	<p>Конкурс сочинений «Как я вижу мой путь в</p>	<p>Творческая печь «Поварское дело не ремесло, а ис-</p>	<p>Конкурс творческих работ по теме «Моя профессия –</p>	<p>Проведение профориентационных бесед, ма-</p>

<p>бенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Самостоятельно выбирает стиль монологического высказывания (служебный доклад, выступление на совещании, презентация проекта и т.п.) в зависимости от его цели и целевой аудитории и с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста. Создает продукт письменной коммуникации определенной структуры на государственном языке. Самостоятельно выбирает стиль (жанр) письменной коммуникации на государственном языке в зависимости от цели, содержания и адресата.</p>	<p>профессии»</p>	<p>кусство»»»</p>	<p>повар, кондитер»</p>	<p>стер-классов для выпускников 9 классов школ.</p>
<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Осознает конституционные права и обязанности. Соблюдает закон и правопорядок. Участствует в мероприятиях гражданско-патриотического характера, волонтерском движении. Аргументировано представляет и отстаивает свое мнение с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей. Осуществляет свою деятельность на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей. Демонстрирует сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).</p>	<p>Торжественная линейка «Конституция-основной закон РФ».</p> <p>Правовой лекторий.</p> <p>Участие в волонтерском движении.</p> <p>Участие в «Рожде-</p>	<p>Песенный флэшмоб «Победный май».</p> <p>Участие в волонтерском движении.</p> <p>Правовой лекторий.</p> <p>Встреча с воинами-интернационалистами, воинами-пограничника-</p>	<p>Проведение мероприятия «Дети войны».</p> <p>Участие в волонтерском движении.</p> <p>Правовой лекторий.</p> <p>«Наше дело – Родине служить» -встреча с работниками военкомата</p>	<p>Участие в волонтерском движении.</p> <p>Правовой лекторий.</p> <p>Конкурс исследовательских работ «Герои земли Косихинской»</p>

		СТВЕНСКИХ ЧТЕНИЯХ»	МИ		
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической чистоты и безопасности. Осуществляет деятельность по сбережению ресурсов и сохранению окружающей среды. Прогнозирует техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека. Прогнозирует возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников. Владеет приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.	Экологическая акция «Молодое поколение – за чистое село».	Конкурс плакатов, буклетов «Действия в случае чрезвычайных ситуаций».	Создание фото - видеопрезентации «Основы безопасности»	Фестиваль экологических идей.
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	Классифицирует оздоровительные системы физического воспитания, направленные на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.	Туристический слет.  Дни здоровья	Туристический слет.  Дни здоровья.	Туристический слет.  Дни здоровья.	Туристический слет.  Дни здоровья.



<p>деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Соблюдает нормы здорового образа жизни, осознанно выполняет правила безопасности жизнедеятельности. Составляет свой индивидуальный комплекс физических упражнений для поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Организовывает собственную деятельность по укреплению здоровья и физической выносливости.</p>	<p>вья.  Участие в спортивных кружках, спортивных соревнованиях.  Классный час «Вредные привычки – удел слабых»</p>	<p>Участие в спортивных кружках, спортивных соревнованиях.  Акция «1 декабря – всемирный день борьбы со СПИДом».</p>	<p>Участие в спортивных кружках, спортивных соревнованиях.  Мероприятие, посвященное дню отказа от курения</p>	<p>вья.  Участие в спортивных кружках, спортивных соревнованиях.  Классный час «Профилактика профзаболеваний»</p>
<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирует информационный поиск. Принимает решение о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач. Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения. Анализирует информацию, выделяет в ней главные аспекты, структурирует, презентует.</p>	<p>Работа кружка «Информатика. Мир мультимедиа технологий».  Классный час «История поварского искусства»</p>	<p>Конкурс презентаций «Я и моя профессия»</p>	<p>Участие в конкурсе профориентационных фильмов по профессии «Повар, кондитер» (презентации, видеоролики).</p>	<p>Внеклассное мероприятие «Забытые блюда русской кухни»</p>
<p>Пользоваться профессиональной документацией на гос-</p>	<p>Изучает нормативно-правовую документацию, техническую литературу и современные научные разработки в области будущей профессиональ-</p>	<p>Обеспечение доступа к се-</p>	<p>Обеспечение доступа к сети</p>	<p>Обеспечение доступа к сети</p>	<p>Обеспечение доступа к се-</p>

ударственном и иностранном языке.	<p>ной деятельности на государственном языке. Применяет необходимый лексический и грамматический минимум для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности.</p> <p>Владеет современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельно совершенствует устную и письменную речь и пополняет словарный запас.</p> <p>Владеет навыками технического перевода текста, понимает содержание инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.</p>	ти интернет в учебных корпусах, общежитии лица с целью использования обучающимися интернет – ресурсов для изучения дополнительной литературы и нормативно-правовой документации в области будущей профессиональной деятельности.	интернет в учебных корпусах, общежитии лица с целью использования обучающимися интернет – ресурсов для изучения дополнительной литературы и нормативно-правовой документации в области будущей профессиональной деятельности	интернет в учебных корпусах, общежитии лица с целью использования обучающимися интернет – ресурсов для изучения дополнительной литературы и нормативно-правовой документации в области будущей профессиональной деятельности	ти интернет в учебных корпусах, общежитии лица с целью использования обучающимися интернет – ресурсов для изучения дополнительной литературы и нормативно-правовой документации в области будущей профессиональной деятельности
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Определяет успешные стратегии решения проблемы, разбивает поставленную цель на задачи. Разрабатывает альтернативные решения проблемы.</p> <p>Самостоятельно организует собственные приемы обучения в рамках предпринимательской деятельности.</p> <p>Разрабатывает и презентует бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.</p>	Экскурсии на предприятия общественного питания	Классные часы с приглашением руководителей предприятий общественного питания	Подготовка мультимедийной презентации по теме «Способы вхождения в бизнес»	Защита бизнес-плана по теме: «Пути повышения рентабельности деятельности пред-

					приятия общественного питания» (работа в группах).
--	--	--	--	--	--

